



DICTIONNAIRE

DE CUISINE.

IMPRIMERIE DE J.-A. BOUDON,
131, RUE MONTMARTRE.

DICTIONNAIRE

DE

CUISINE

ET D'ÉCONOMIE MÉNAGÈRE.

A l'usage des **Maîtres** et **Maîtresses de maison**, **Fermiers**, **Maîtres d'hôtel**, **Chefs de cuisine**, **Chefs d'office**, **Restaurateurs**, **Pâtissiers**, **Marchands de comestibles**, **Confiseurs**, **Distillateurs**, &c.

CONTENANT

L'EXPLICATION DE TOUS LES TERMES TECHNIQUES. — LES DIVERS PROCÉDÉS EMPLOYÉS DANS LA HAUTE, MOYENNE ET PETITE CUISINE. — LES MENUS DE REPAS. — LA MANIÈRE DE DRESSER LES PLATS ET DE DISPOSER LES DIFFÉRENS SERVICES. — L'ART DE DÉCOUPER. — L'ART DU PATISSIER, CONFISEUR ET DU DISTILLATEUR. — LES MEILLEURS MOYENS A EMPLOYER POUR LA CONSERVATION DES ALIMENS DE TOUTE NATURE, LA MANIÈRE DE RECONNAITRE LA BONNE OU MAUVAISE QUALITÉ DES ALIMENS, SOIT SOLIDES, SOIT LIQUIDES, ET DE TOUTES LES SUBSTANCES QUI SERVENT A L'ALIMENTATION. — DES OBSERVATIONS HYGIÉNIQUES SUR LA NATURE DES ALIMENS ET SUR CE QUI REGARDE LEUR PRÉPARATION. — LES PARTIES LES PLUS INTÉRESSANTES DE L'HISTOIRE DE LA CUISINE. — LES SOINS A DONNER A LA CAVE. — LA MANIÈRE DE FAIRE TOUS LES VINAIGRES CONNUS.

—

ENFIN TOUTES LES NOTIONS RELATIVES A L'ART CULINAIRE ET L'ÉCONOMIE MÉNAGÈRE.

Par M. Burnet, Ex-Officier de bouche.

PARIS.

A LA LIBRAIRIE USUELLE, 6, RUE NEUVE-SAINT-MARC.

—

1836.


WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

PRÉFACE.

Le titre que porte cet ouvrage : *Dictionnaire de Cuisine et d'Economie ménagère*, n'est peut-être pas celui que nous aurions dû lui donner ; le sens en est trop restreint, comparativement à tout ce qui est renfermé dans ce livre. Il eût fallu l'intituler *Encyclopédie de l'Art alimentaire et d'Economie ménagère*. En effet, il suffit d'en parcourir quelques pages pour voir que le but principal de l'auteur a été de réunir et de mettre en la possession de ses lecteurs toutes les connaissances relatives aux substances qui servent à notre nourriture. Ainsi, pour les végétaux, par exemple, il ne s'est pas contenté de donner la manière de les accommoder, comme l'ont fait les différens livres de cuisine publiés jusqu'ici ; mais il s'est occupé des soins qu'il faut leur donner quand ils sont encore dans le potager ou dans le verger ; il a indiqué les causes de mort ou de maladie qui peuvent les menacer, énuméré les signes auxquels on peut reconnaître ces causes et donné les moyens de neutraliser leur funeste influence ; il a fait connaître les procédés au moyen desquels on peut améliorer, perfectionner les différentes espèces qui composent ce genre d'alimens ; puis il a examiné quelle était leur action sur l'estomac, et quels effets résultaient pour la santé, de leur usage plus ou moins prolongé ; quelles propriétés nouvelles ils pouvaient acquérir par leur mélange avec d'autres substances, et quels étaient les métaux avec lesquels on devait éviter de les mettre en contact ; enfin, il a exposé les précautions à prendre pour les conserver avec toutes les qualités qui les font estimer, soit pendant quelques jours seulement, soit jusqu'à la saison où la terre ne les fournit plus.

Nous n'avons pas été moins exacts pour les alimens qui nous viennent des animaux. Le lait surtout, cette liqueur si généralement et si diversement employée, a été pour nous l'objet d'une

sérieuse attention. Nous n'avons rien omis de ce qui pouvait intéresser nos lecteurs, tant sous le rapport de la liqueur elle-même, que des préparations qu'on lui fait subir.

L'éducation des animaux les plus utiles à l'alimentation de l'homme nous a paru d'une grande importance; c'est de cette éducation en effet, plus ou moins bien dirigée, que dépend la qualité des viandes et des autres substances animales qui servent à notre nourriture; aussi n'avons-nous rien négligé pour rendre complets les documens que nous avons donnés sur cette matière. Il est inutile d'ajouter que les observations hygiéniques ne manquent pas plus ici que dans les articles qui regardent les végétaux, et que les procédés de conservation ont été exposés avec le même soin et les mêmes détails.

Mais il est une substance que son immense utilité place hors ligne dans le catalogue des alimens, je veux parler du pain. A l'aliment par excellence nous avons cru devoir consacrer le chapitre le plus étendu et le plus riche de notre dictionnaire; cet article contient tout ce que l'on sait sur le blé, la farine, le four, les diverses espèces de pain, etc., etc.; c'est un traité complet de panification.

Sous le rapport de l'utilité, l'eau nous a paru devoir être placée sur la même ligne que le pain. Aussi les colonnes que nous lui avons réservées, ne sont-elles ni moins riches de faits, ni moins importantes à consulter. On y trouvera tout ce qui regarde les bonnes ou mauvaises qualités des eaux, les moyens à l'aide desquels on peut constater que ces eaux sont bonnes ou mauvaises, comment il faut s'y prendre pour les corriger de tel ou tel vice, quelles sont les eaux propres à tel ou tel usage, quelle est l'influence des divers terrains sur leur nature; enfin, toutes les notions applicables à l'art alimentaire et à l'économie domestique.

La cave, comme on le pense bien, occupe dans notre livre une place considérable; et, nous ne craignons pas de le dire, les articles consacrés à cette matière ne seront pas ceux qui satisferont le moins nos lecteurs; car ici nous avons complètement abandonné les sentiers de la routine; aux moyens si souvent nuisibles d'une habitude aveugle, nous avons substitué les procédés indiqués par la science et confirmés par une sage expérience. Sans rendre l'exécution plus difficile, nous conduisons à des résultats plus complets et plus certains. Aidé des instructions

contenues dans ce dictionnaire, il n'est pas de cas qui puisse embarrasser un sommelier attentif; il pourra tout prévoir et tout prévenir.

Enfin, la partie qui traite spécialement de l'art culinaire, ne le cède en rien au reste de l'ouvrage. Fut-il réduit à cette seule branche, le *Dictionnaire de Cuisine* serait encore un livre éminemment utile, et auquel nul autre, dans ce genre, ne pourrait être comparé; car non-seulement la cuisine française y est traitée d'une manière plus nouvelle, et surtout *infiniment plus complète*, qu'elle ne l'a été jusqu'ici, mais encore les cuisines étrangères y ont trouvé place. Le *Dictionnaire de Cuisine* peut être aussi utile à Londres, à Vienne, à Saint-Pétersbourg qu'à Paris; c'est le *vade-mecum* du cuisinier cosmopolite.

Le cuisinier, l'officier, le maître-d'hôtel ne seront pas les seuls qui trouveront dans ce livre toutes les connaissances qui peuvent leur être nécessaires; mais l'amphitrion lui-même y trouvera un manuel de dissection, de service et de politesse gastronomique; la maîtresse de maison de sages instructions sur la conduite du ménage et des procédés d'une utilité journalière. Chacun, enfin, consultera avec profit les articles généraux d'hygiène par lesquels nous avons cru devoir compléter les observations du même genre éparses dans ce dictionnaire.

D'après ce rapide aperçu, on voit que le *Dictionnaire de Cuisine* est avant tout un livre *usuel* et *pratique*. Cependant notre compte-rendu serait incomplet, si nous ne disions un mot de ce que nous appellerons la *partie agréable*. Nous avons pensé que la plupart de nos lecteurs ne seraient pas fâchés de posséder sur l'art culinaire d'autres connaissances que celles requises pour faire un bon plat.

C'est par ce motif que nous avons donné l'histoire de la cuisine dès la plus haute antiquité jusqu'à nos jours; c'est encore pour cela que nous avons exposé toutes les particularités intéressantes offertes par tel ou tel animal ou végétal servant à l'alimentation.

Enfin, nous avons fait tous nos efforts pour livrer au monde gastronomique du dix-neuvième siècle, un ouvrage digne de lui. Avons-nous réussi? Nous attendons la réponse du public.



DICTIONNAIRE

DE

CUISINE

ET D'ÉCONOMIE MÉNAGÈRE.



ABAISSE. Quantité de pâte mise à part et destinée à faire de la grosse ou de la menue pâtisserie.

ABAISSER. Une pâte au rouleau, c'est la rendre plus mince à l'aide de cet instrument.

ABATIS. Ce sont les ailes, les pattes, le cou, le foie, le gésier d'une volaille.

ABATIS DE DINDON A LA BOURGEOISE. Après avoir échaudé et épluché vos abatis, mettez-les dans une casserole avec du beurre, une gousse d'ail, quelques champignons, deux ou trois clous de girofle, du thym, du laurier et du basilic; passez sur le feu; ajoutez une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon, sel, gros poivre, puis quelques navets convenablement roussis à la poêle; faites cuire; degraissez, et que votre sauce soit courte.

ABLE ou ABLETTE. Poisson de rivière de la grosseur du petit doigt: il a les yeux grands, pour sa grosseur, et de couleur rouge, le dos vert et le ventre blanc; sa tête est petite, son corps est large et plat; on y voit deux lignes de chaque côté, dont l'une est au milieu du corps depuis les ouïes jusqu'à la queue, et l'autre un peu plus bas, elle commence à la nageoire qui est au-dessous des ouïes, et elle disparaît avant que d'arriver à la queue. Ce poisson se prend aisément à l'hameçon, parce qu'il est fort goulu.

Ce poisson est commun dans la Seine. Il est usité comme aliment. Sa chair est molle et un peu épaisse; en général elle est peu estimée. C'est en automne qu'elle a le plus de délicatesse.

Les ables, comme bien d'autres poissons, peuvent se mettre en matelote, soit séparément, soit en les mélangeant avec des carpettes, des barbillons, des perches et des anguilles. On peut aussi les faire frire comme les goujons. (Voy. MATELOTE, FRITURE.)

ABRICOT. Fruit sucré, très-sain, et facile à digérer quand sa maturité est parfaite. La pâte et la gelée d'abricots sont légères, et conviennent bien aux convalescens: la marmelade se digère un peu moins facilement.

Abricots (Glace d'). Prenez une trentaine d'abricots plein-vent; extrayez les noyaux de vos fruits, en les ouvrant en deux; passez au tamis; ajoutez du sucre cuit au petit lissé; joignez-y quelques amandes d'abricots pilées, infusées dans un verre d'eau, avec le jus de quelques citrons; passez tout cela au tamis, et mêlez dans votre glace. (Voy. Glaces). La quantité de sucre doit être égale en poids à celle des fruits, privés de leurs noyaux; il faut une douzaine d'amandes et deux jus de citron pour deux livres de ce mélange.

Abricots (Pâte d'). Réduisez vos abricots en marmelade sur le feu; après avoir extrait les noyaux, passez au tamis; desséchez; mettez autant de sucre clarifié et cuit au petit boulé que vous avez de fruit; mêlez et faites cuire; dressez dans des moules, mettez à l'étuve et faites sécher.

Abricots a l'eau-de-vie. Faites jeter un bouillon, dans l'eau, à vos fruits, qui ne seront pas trop mûrs; rafraîchissez-les; donnez-leur un autre bouillon et rafraîchissez-les encore; égoûtez-les sur un tamis; faites-leur jeter cinq ou six bouillons dans votre sucre cuit au perlé; retirez-les et faites-les égoutter; faites perler votre sirop; ôtez-en l'écume; versez-y votre eau-de-vie à 22 degrés; faites lier, et versez sur vos abricots placés dans un bocal que vous boucherez avec du liège et un parchemin par-dessus. Pour 4 livres de fruits il faut clarifier 1 livre de sucre, et ajouter 3 pintes d'eau-de-vie.

Abricots confits. Faites sortir le noyau de vos abricots qui ne seront pas tout-à-fait mûrs, sans les couper en entier; mettez-les dans de l'eau fraîche; faites-les blanchir sur le feu; retirez-les à mesure qu'ils deviennent mollets, et remettez-les dans de l'eau fraîche; quand ils sont froids, égouttez-les; mettez-les dans votre sucre clarifié et cuit au lissé, que vous retirez du feu bouillant pour y plonger vos fruits; faites-leur faire quelques nouveaux bouillons, et laissez reposer pendant 24 heures. Retirez vos abricots; faites cuire le sucre à la nappe; versez-le bouillant sur les abricots et laissez reposer 24 heures; retirez vos abricots; faites cuire le sucre au perlé; mettez vos abricots; donnez-leur un bouillon; laissez reposer 24 heures. Retirez-les; égouttez-les; mettez-les sur des ardoises saupoudrées de sucre; séchez-les à l'étuve; saupoudrez-les de sucre entièrement, et disposez-les dans des boîtes, par couches, que vous séparerez avec des feuilles de papier.

Abricots murs (Compote d'). Ne les pelez pas s'ils sont nouveaux; plus tard, coupez-les et ôtez-en le noyau; passez-les à l'eau sur le feu; quand ils fléchiront sous les doigts, vous les ferez rafraîchir; égouttez-les, mettez-les au petit sucre clarifié; laissez jeter trois ou quatre bouillons; écumez; si le sirop n'est pas assez cuit, faites cuire à part, et jetez-le sur vos abricots. Dans cette seconde cuisson du sirop, jetez-y les amandes de vos abricots que vous aurez mondées. Quand ceux-ci seront froids, dressez-les dans un compotier et servez.

Abricots murs et entiers (Compote d'). Fendez vos abricots juste assez pour faire sortir le noyau; piquez-les avec une épingle; faites-les ramollir dans l'eau, sur le feu; jetez-les dans de l'eau fraîche; faites-les égoutter; mettez-les sur le feu, dans votre sucre clarifié, cuit d'avance et bouillant; après quelques bouillons, faites-les refroidir; égouttez et mettez dans des compotiers.

Abricots (Beignets d'). Coupez en deux autant d'abricots qu'il vous en faudra, et qui ne seront pas trop mûrs; après les avoir parés et en avoir ôté les noyaux, laissez-les une heure dans de l'eau-de-vie, un peu de sucre et le reste d'un citron; égouttez; trempez-les dans la pâte, placez-les dans la friture; égouttez de nouveau; saupoudrez de sucre; glacez et servez.

Abricots verts (Compote d'). Faites bouillir un instant dans une poêle de l'eau avec addition de deux poignées de soude; mettez-y vos abricots; retirez-les après le premier bouillon; lavez-les bien, et percez-les avec une épingle, et jetez-les dans de l'eau fraîche. Mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir. Retirez-les du feu; couvrez-les d'un linge; mettez-les dans de l'eau fraîche et égouttez les sur un

tamis. Faites-leur jeter un bouillon couvert dans du sucre clarifié. Retirez-les du feu; laissez-les une heure ou deux dans le sucre; égouttez-les; faites cuire votre sucre un peu plus; ajoutez le zeste et le jus d'une orange. Faites jeter à vos abricots un second bouillon couvert; faites-les refroidir dans un vase; mettez-les dans les compotiers, et passez au-dessus votre sirop à travers un linge blanc.

Abricots (Sirop d'). Suivant le temps que vous voulez garder les sirops, il faut mettre plus ou moins de sucre. Pour un sirop d'abricots que vous voulez garder d'une saison à l'autre, il faut deux livres de sucre pour une livre de fruits; pour cet effet, prenez une livre d'abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux; après avoir pelé l'amande, vous la coupez par morceaux; coupez aussi les abricots en petits morceaux; mettez deux livres de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, et faites cuire comme le sirop de cerises; mettez-y les abricots.

Abricots (Ratafia d'). Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots; cassez les noyaux pour en tirer les amandes, que vous pelez et concassez; mettez-les dans une cruche avec les abricots et deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de sucre, un peu de cannelle, huit clous de girofle, très-peu de macis; bouchez bien la cruche; laissez infuser quinze jours ou trois semaines; ayez soin de remuer souvent la cruche; après, vous le passerez à la chausse pour le mettre dans des bouteilles, que vous porterez à la cave.

Abricots verts (Marmelade d'). Prenez des abricots verts, il faut ôter le duvet comme il est dit ci-devant; faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres; retirez-les dans de l'eau fraîche et mettez-les égoutter; ensuite vous les écraserez pour les passer dans un tamis; mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher, en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poêle; après, vous pesez cette marmelade pour mettre autant de sucre sur le feu, avec un demi-setier d'eau; faites bouillir et écumez; continuez de la faire bouillir jusqu'à ce que, trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, vous les mettiez dans le sucre, et les trempiez dans de l'eau; que le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net; mettez-y de suite la marmelade pour la délayer avec le sucre, sans qu'elle bouille, et la mettez après dans les pots.

Abricots (Vin d'). On peut faire un vin d'abricots. Le procédé est le même que pour le vin de pêches (Voy. ce mot), seulement, comme les abricots sont plus sucrés que la pêche, on mettra moitié moins de sucre.

ABSINTHE. L'absinthe est une plante aromatique, vivace, dont on cultive deux espèces dans nos jardins, la grande et la petite absinthe. La grande qu'on appelle aussi *absinthe romaine* ou *alluine*, a une racine épaisse, ligneuse et fibreuse, d'une saveur aromatique, agréable, sans amertume; ses tiges s'élèvent de deux pieds ou environ; elles sont cannelées, blanchâtres, ligneuses, remplies de moëlle, et branchues; ses feuilles naissent alternativement et son portées par des queues creusées en forme de gouttière; elles sont elles-mêmes découpées profondément, blanchâtres, molles, fort amères, et d'une odeur vive et pénétrante; ses fleurs naissent en épi au sommet des rameaux sur des pédicules courts qui sortent des aisselles de quelques feuilles. La petite absinthe ne diffère de celle que nous venons de décrire que parce que sa racine est plus fibreuse, que ses tiges sont rondes, plus basses, plus branchues, et ses feuilles plus découpées, ses fleurs plus petites. Cette plante croît naturellement dans les pays chauds sur le bord de la mer; elle s'y multiplie de la graine que le vent emporte çà et là. Dans nos jardins on la multiplie plus ordinairement des rejetons enracinés qu'on sépare des vieux pieds et qu'on replante en automne et au printemps; elle réussit parfaitement dans toute sorte de terrains; on ne la place guère que dans les bordures où on la met à cinq ou six pouces de distance, il est bon de la tondre tous les ans au printemps, et de la renouveler de deux en deux ans, pour en ôter les plus vieux pieds.

On l'emploie pour la médecine; il y a des brasseurs qui la substituent au houblon, elle donne à leur bière une amertume désagréable.

On en fait une crême de la manière suivante : on fait infuser dans six pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, une petite poignée d'absinthe fraîche, ou une once d'absinthe sèche, une demi once de canuelle, deux gros de maïs; on distille, et pour le mélange, on ajoute trois livres et demie de sucre dans trois pintes et demie d'eau; ensuite on filtre.

ACAJOU (Meubles en). Le placage des meubles d'aujourd'hui est extrêmement mince. Ils sont presque tous plaqués sur bois blanc, et de plus ils sont vernis.

Lorsqu'ils sont salis, noircis, il faut bien les nettoyer : on ôte donc ce vernis avec du coton imprégné d'essence maigre de térébenthine, et, lorsqu'il ne vient plus de vernis, on ne frotte pas plus avaut, sous peine de voir à découvert la charpente du lit, du secrétaire, de la commode; on vernit ensuite avec le vernis, dit *de meubles plaqués,* en frottant en cercle et longtemps.

ACCOLADE, se dit de deux lapereaux qu'on sert ensemble.

ACESCENCE. État du vin qui tourne à l'aigre.

ACÉTEUX, euse, de vinaigre. On dit *goût acéteux,* pour dire goût de vinaigre.

ACÉTIFICATION. Travail qui a lieu dans les vins qui tournent à l'aigre. (Voy. AIGRE.)

ACHE. Plante potagère qui est un vrai persil. On en distingue quatre sortes :

1° L'ache ou persil de Macédoine;

2° L'ache de jardin ou persil ordinaire;

3° L'ache de montagne, qui est celle qui s'élève le plus haut;

4° L'ache de marais s'appelle aussi l'*ache royale.* Elle se cultive dans les jardins; ses feuilles ressemblent à celles du persil; ses racines se mangent crues et cuites. On prépare aussi avec cette plante une conserve, qu'on ne sert ordinairement qu'au dessert

ACHE (Conserve d'). On fait prendre trois ou quatre bouillons, sur le feu, aux feuilles les plus vertes, après les avoir égouttées et pilées dans un mortier. On les passe à travers le tamis. On fait cuire du sucre à la petite plume, et le bouillon étant abaissé on y jette ce qui a passé par le tamis, et on délaye bien avec le sucre. On travaille ensuite le mélange, comme on fait pour les conserves, et quand il fait une glace, on le vide dans les moules.

ACIDE est, dans sa signification primitive, le nom que l'on a donné aux choses qui imprimaient sur la langue une saveur piquante, telles que celle qu'impriment le suc de citron, l'oseille, etc., et comme on a attribué toutes les saveurs aux sels, on a donné le nom de sel acide à toutes les liqueurs qui produisaient cette espèce particulière de saveur.

ACIDULATION ou MANIÈRE DE VINAIGRER LES SUBSTANCES ALIMENTAIRES. On peut empêcher une substance de se décomposer; 1° en la combinant avec un acide; 2° en ne l'acidifiant qu'en partie, c'est-à-dire en la faisant fermenter.

C'est en s'emparant de l'eau que les substances contiennent, que les acides conservent ces mêmes substances. Il sera bon par conséquent d'extraire de celles que l'on voudra traiter par les acides l'eau qu'elles pourront contenir, et après cela, on emploiera l'acide à la dose et au degré de concentration convenables suivant la nature de la substance alimentaire.

Pour augmenter l'action des acides, on emploie préalablement la salaison. On procède comme à l'ordinaire, on met la substance dans la saumure et on exprime le plus d'eau possible par la presse, surtout si c'est de la viande. On ajoute du sel quand le vinaigre n'a pas assez de force. On augmente encore la force des acides au moyen des aromates dont on se sert comme assaisonnement à la cuisson : tels que le romarin, la sauge, l'écorce de citron, etc.; la dessication préparatoire (Voy. ce mot) est encore un bon moyen de favoriser l'action des acides.

Des moyens qu'on emploie pour l'acidulation, dépendent les changemens opérés dans la substance acidulée.

Quand on ne fait qu'infuser les substances dans un acide, qu'elles aient été salées ou non, les parties végétales salines ou terreuses contenues dans ces substances se dissolvent en tout ou en partie. Les parties filandreuses deviennent plus gélatineuses; et quoique l'acide s'empare de l'eau, la combinaison n'est pas aussi parfaite que celle que produit la salaison, et par conséquent il reste dans la chair une plus grande quantité d'eau. La mortification de la viande et la facilité avec laquelle elle cuit, sembleraient indiquer qu'il y a d'autres combinaisons.

Les changemens opérés par les acides, produits par la fermentation, sont bien autrement importans. Un grand nombre de parties sont décomposées; les parties muqueuses se changent en acide et les élémens de la substance sont complètement bouleversés. Dès que les acides, produits par la fermentation sont formés, ils agissent à la manière des acides qu'on aurait ajoutés. Non seulement l'acide développé s'oppose aux progrès de la fermentation, mais encore les parties les moins fixes se décomposent et empêchent, de cette manière, toute décomposition ultérieure. Aussi les légumes préparés avec du vinaigre, du sel, etc., se conservent infiniment moins que ceux qu'on a confit dans les acides qu'ils ont formés.

Pour faciliter la pénétration des substances alimentaires par les acides, il sera bon de cuire ces substances à moitié ou un peu plus. La cuisson à la vapeur est celle qui réussit le mieux.

L'eau bouillante est encore un bon moyen; mais il vaut mieux, autant que possible, griller ou rôtir ce qu'on voudra conserver. L'absence de l'eau, dans ce genre de cuisson, est une condition très-favorable. Il convient surtout de traiter ainsi la viande, le poisson et les choux blancs.

On peut encore amollir les substances au moyen du marteau, ou par l'exposition à l'air ou à la gelée. Celles qu'on voudra préparer par la fermentation en seront d'autant mieux disposées.

Tous les acides ne sont pas également propres à l'acidulation des substances alimentaires. L'acide nitrique les jaunit et les désorganise; l'acide sulfurique forme des combinaisons insalubres.

L'acide hydrochlorique (muriatique) ne présente pas les mêmes inconvéniens, cependant il donne à la viande tant de mollesse, qu'elle se fond en cuisant. Il sera plus utile pour la préparation des gelées et des colles, à cause de la propriété dont il jouit, d'attendrir promptement les viandes les plus coriaces.

Les acides qui ne nuisent pas aux substances soit animales, soit végétales, sont le vinaigre, les acides qu'on retire des pommes, du lait, des citrons, et du tartre. Le vinaigre surtout est préférable, parce qu'il est plus pur et que sa saveur est plus agréable. Il faut le choisir sans lie, sans mucosité et très-fort. Avant de s'en servir on lui fera jeter quelques bouillons et on l'emploiera chaud.

On peut vinaigrer de plusieurs manières. 1° On peut mettre les substances crues, cuites, grillées, échaudées, ou séchées dans du vinaigre concentré, et les conserver ainsi dans des vases, remplis jusqu'aux bords, qu'on aura soin de boucher le mieux possible.

Ou bien, on peut les faire infuser dans le vinaigre, quelque temps, et les en retirer pour les faire sécher à l'air, en répétant, plusieurs fois l'infusion et la dessication que du reste on peut remplacer de la manière suivante : on sale les substances rangées par couches; on exprime la saumure quelque temps après, et on les arrose de vinaigre.

2° Un autre moyen, c'est de saupoudrer de sel et d'aromates ce qu'on veut garder, de le comprimer dans un vaisseau que l'on expose quelque temps à une chaleur modérée. On laisse arriver à son dernier periode la fermentation qui se développe aussitôt, et on l'arrête par le froid et l'absence de l'air. Sans cela les substances passeraient à la putréfaction.

Voici comment il faut s'y prendre pour vinaigrer les substances animales et végétales dont les noms suivent :

Bœuf. Après avoir lavé la viande, on la met dans du vinaigre fort, ou bien on la cuit; on la frotte avec des aromates, savoir: du romarin, de la marjolaine, du genièvre pulvérisé, du sel, quelques feuilles de laurier; après cela, on l'arrose avec du vinaigre et du vin; on conserve ainsi six mois le bœuf et la venaison, en les tenant dans un lieu frais. Quand on veut s'en servir, on les trempe dans l'eau avant de faire cuire.

On peut encore faire cuire la viande dans le vinaigre, la laisser refroidir et la mettre à la cave. La viande et la venaison se conserveront six mois, pourvu qu'on les ait désossées; la venaison surtout exige ce soin.

Enfin on peut cuire la viande dans l'eau, l'en retirer pour la frotter avec du genièvre et du sel; l'arroser, quand elle sera froide, avec du vinaigre auquel on a ajouté un quart de vin. Mise au frais, la viande se conserve long-temps ainsi; avant de s'en servir, on trempe dans l'eau et l'on sale légèrement. Ces divers moyens conviennent à toute espèce de viande.

Boutons de fleurs. Comme les concombres. (Voy. Concombre.)

Capres. On les met quatre ou cinq heures à l'ombre pour les faire faner. On les arrose de vinaigre pendant huit jours; on les fait sécher; on les arrose de nouveau, et on fait encore sécher; on peut aussi les assaisonner de sel comme les cornichons.

Carottes, racines jaunes, raves, betteraves. On pile ces racines dans un tonneau, après les avoir coupées par tranches minces, et on les prépare comme la choucroute. Elles fermentent plus facilement, mais se conservent moins bien. Les betteraves cuites et coupées par tranches se préparent aussi avec un peu de vinaigre, de cumin, de feuilles de laurier et de raifort.

Céleri. Comme la scorsonère, excepté qu'on le détrempe dans l'eau.

Champignons, morilles. Faites-les cuire dans l'eau pure ou salée; écumez-les, et quand ils seront bien égouttés, mettez-les dans du vinaigre assaisonné d'épices.

Choucroute ou choux aigres. Choisissez des *choux cabus* au moment de leur maturité parfaite en octobre ou novembre, dépouillez-les du tronc des grosses feuilles et passez-les au hachoir. Disposez-les par couches dans un tonneau; saupoudrez vos couches de sel, de cumin, d'anis, de fenouil, de genièvre, et comprimez fortement la masse; recouvrez-la de grosses feuilles; après avoir mis le couvercle, chargez-le de poids et exposez le tonneau à une chaleur modérée. Le chou s'affaissera aussitôt que la fermentation commencera; vous pouvez hâter ce moment en ajoutant du vinaigre ou du verjus; le jus se montrera à la surface; quand vous le verrez se couvrir d'écume, quand il vous donnera une odeur aigre, vous serez sûr que la fermentation sera à point. Descendez alors votre tonneau à la cave; tenez l'y bien fermé; et votre chou se conservera plusieurs années.

Si vous apercevez que la quantité de jus, développé par la fermentation, est trop considérable, vous en retirerez une partie que vous remettrez lorsque celui du tonneau sera absorbé.

Vous pouvez préparer de cette manière toutes les autres espèces de choux, en ajoutant des baies d'épine-vinette, des ognons, de la farine de seigle, des pommes sauvages, etc., seulement il ne faut pas saler.

Citrouilles. Coupez-les par tranches, quand vous les aurez bien nettoyées, et préparez-les comme dans l'article qui précède.

Cornichons. Choisissez vos cornichons petits et avant qu'ils soient mûrs, supprimez la queue et les taches qu'ils peuvent offrir; faites-les ramollir en les mettant une heure dans le vinaigre; égouttez-les dans un tamis; mettez-les dans un vase, et saupoudrez-les de sel; laissez-les là vingt-quatre heures; étalez-les; essuyez-les avec un linge; vinaigrez-les dans un bocal, au fond duquel vous mettrez du poivre long, des feuilles de laurier, de l'anis, quelques tranches de raifort ou quelques gousses de poivre d'Espagne encore vert; mettez alternativement une couche

de cornichons et d'aromates ; faites chauffer du vinaigre, écumez-le bien, et versez-le chaud sur vos couches ; quand ce vinaigre sera froid, vous le ferez bouillir de nouveau, vous l'écumerez, et quand il ne sera plus que tiède, vous le verserez sur les cornichons ; quelque-temps après, vous ferez bouillir le vinaigre une troisième fois, vous l'écumerez ; vous le laisserez refroidir ; vous le verserez dans votre bocal et vous mettrez par dessus des feuilles de vigne, que vous fixerez avec de petites traverses de sarment vert, de cassis, etc. En préparant vos cornichons ainsi qu'il vient d'être dit, vous pouvez les conserver au moins trois ans à la cave. Vous ferez bouillir la saumure avec un peu d'alun, pour leur rendre leur couleur qu ils perdent avec le temps.

Cresson de Turquie. On prend la semence quand elle est à peu près mûre, on la cuit dans le vinaigre, et on la prépare comme le concombre. (Voy. Concombre.)

Grives. On les fait rôtir ou griller à moitié, après leur avoir coupé la tête et les pattes ; après cela on les met, d'après le procédé n° 1, dans du vinaigre assaisonné de feuilles de laurier et d'épices ; on les dispose dans un petit tonnelet qu'on remplit de vinaigre froid, mais qu'on a fait bouillir ; on ferme le tonnelet avec beaucoup de soin et on retourne chaque jour pendant quelque-temps.

Haricots, racine de chicorée, fenouil. Comme les pois.

Huîtres. On les met, d'après le procédé n° 1, dans du vinaigre très-fort et très-épicé.

Laitues, asperges, tendrons de houblon, barbes de bouc, plantains, cardons, artichauts et un grand nombre d'autres substances végétales, peuvent être traitées comme la choucroûte ; mais, ordinairement, on ne fait que les vinaigrer en les disposant par couches avec du sel, du vinaigre et des aromates. Quand on a soin de les tenir à l'abri du contact de l'air, on peut s'en servir tout l'hiver ; on les cueille avant qu'elles soient tout-à-fait mûres.

Maïs. On fait tremper quelques jours dans l'eau les jeunes épis encore tendres ; on les met après dans de l'eau salée, puis, dans de l'eau fraîche ; et, renouvelant cette opération plusieurs fois en huit jours, on les fait cuire à l'eau salée ; on les fait refroidir, et on les met dans du vinaigre bien assaisonné d'épices et bouilli, préparation que doit subir, en général, le vinaigre destiné à la conservation des végétaux ; on mange en salade les épis ainsi conservés.

Oies. On les vinaigre comme le bœuf ; vous pouvez également plonger quelques instans la chair dans l'eau bouillante, l'exprimer, et l'arroser de vinaigre et de vin, auxquels vous aurez ajouté un peu de gelée ou de corne de cerf avec des aromates ; cuisez le tout, et écumez-le ; mais il faut prendre garde de faire trop cuire, parce que la chair deviendrait si molle qu'elle ne pourrait se conserver long-temps. Mettez donc votre chair dans des bocaux de verre, que vous placerez dans un bain-marie ; versez la saumure sur la chair, et ayez soin d'enlever la graisse qui surnage ; versez ensuite de la cire fondue sur la saumure ; mettez vos bocaux au frais ; vous conserverez la chair six mois.

Pois. Vinaigrez-les, d'après le procédé n° 1, ou bien mettez-les simplement dans le vinaigre ; passez-les à l'eau fraîche quand vous voudrez les employer.

Poissons. Vos poissons nettoyés, frottez-les de sel, cuisez-les à l'eau salée et mettez-les dans du vinaigre très-fort, auquel vous ajouterez du sel et des épices ; bouchez bien votre vaisseau ; portez-le à la cave ; vous conserverez long-temps ainsi les carpes, les tanches, les brochets, les lamproies, le saumon, le silure, l'anguille, etc. ; vous pouvez mariner le hareng de cette façon, après l'avoir bien dessalé dans l'eau fraîche.

Vous pouvez aussi faire frire votre poisson dans l'huile, et le mettre après dans le vinaigre.

Pommes de terre. Choisissez-les de la grosseur d'une noisette ; faites-les tremper quarante-huit heures dans l'eau salée, et mettez-les dans le vinaigre jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes ; ajoutez fleur de

muscade, sarriette et autres aromates; vous pouvez vous servir de ces pommes de terre en guise d'olives.

Poules. Comme les grives.

Scorsonère. Râclez les racines, faites-les tremper demi-heure dans l'eau froide; faites-les cuire à moitié; mettez-les dans du vinaigre assaisonné d'un peu de sel, et versez une couche d'huile par dessus.

ACIER et Fer poli. On entretient et préserve de la rouille les objets en fer ou en acier, en les frottant avec du papier à l'émeri humecté d'huile.

Si l'objet sur lequel on fait cette opération est non-seulement terni, mais rouillé, il ne faut pas espérer de faire revenir le poli sur la tache de rouille; rien ne peut plus l'ôter; c'est pourquoi on doit pratiquer souvent, et dans les temps humides surtout, le frottement indiqué ci-dessus.

ADRAGAN (Gomme). La gomme adragan est un suc qui découle de lui-même, ou par incision, du tronc et des branches d'un arbre qu'on appelle *Tragacantha*. Cette gomme nous vient par la voie du commerce de Crête, d'Asie et de Grèce. Elle n'a pas toujours ni la même figure, ni la même couleur. Celle qui est en petit filets longs, entortillés, blanche comme de la colle de poisson, est la meilleure; elle est sans goût et sans odeur. Mise dans une quantité d'eau, elle se dissout, et prend la forme d'un mucilage dense, épais et collant; son principal usage est pour la médecine, où elle entre dans un grand nombre de préparations. Les confiseurs la font entrer dans un grand nombre de leurs pâtes et de leurs pastilles; c'est elle qui fait la pâte de guimauve, que vendent les droguistes et les confiseurs.

AFFINER *une poële* (*terme de cuisine*). C'est y mettre un peu de beurre ou de graisse, et la faire chauffer jusqu'à ce que le feu y prenne; lorsque cette substance est brûlée, et la flamme éteinte, vous jetez dedans quelques pincées de gros sel, en ayant soin de tourner la tête afin que le sel en pétillant ne vous saute pas dans les yeux; puis ensuite, vous prenez un torchon avec lequel vous frottez la poêle comme si vous vouliez la récurer *en dedans*.

AGNEAU. — L'agneau n'est bon que du 24 décembre au commencement d'avril. Sa chair est blanche, tendre, et gélatineuse, elle est indigeste si l'animal a été tué trop jeune. Il faut, pour qu'elle soit bonne, que l'agneau ait tété quatre à cinq mois au moins. Les meilleurs sont ceux qui n'ont été nourris que du lait de la mère, et les plus gras, ceux auxquels on a donné plusieurs nourrices à la fois. Une chair blanche, des rognons bien couverts de graisse, quand on les achète morts, et une poitrine épaisse que l'on reconnaît par le toucher, quand on les achète vivans; tels sont les signes auxquels on reconnaît un bon agneau. Les métis et les mérinos, que l'on reconnaît à leur laine plus fine et plus frisée, sont peu estimés pour la cuisine.

Agneau (Foies d') ou fressures. Faites frire dans du beurre clarifié à petit feu, votre mou coupé en gros dés; émincez le foie; faites le raidir dans votre beurre; égoutez la moitié du beurre; ajoutez persil haché, champignons, sel, poivre et jus de citron; servez.

Agneau (Poitrine d') a la Ste-Ménéhould. Mettez des bardes, quelques tranches de veau, deux carottes, deux ognons, girofle, laurier, thym, une cuillerée à pot de bouillon; faites mijoter deux heures, égouttez, saupoudrez de sel et de gros poivre; faites refroidir entre deux couvercles; désossez, parez, trempez dans du beurre tiède, mettez dans de la mie de pain; égouttez dessus du beurre avec un pinceau de plumes; saupoudrez de mie de pain; mettez sur le gril à feu doux pendant un quart d'heure, en recouvrant d'un four de campagne; dressez avec un jus clair dessous.

Agneau (Poitrine d') a la maréchale. Faites braiser dans un bon fond deux poitrines d'agneau; égouttez; mettez-les sous presse entre deux couvercles; laissez refroidir; parez en cœur, en laissant un bout d'os comme à une côtelette; trempez dans une allemande, et panez; trempez dans quatre jaunes d'œufs battus avec deux onces de beurre; panez trois fois; grillez un instant; servez avec une demi glace.

Agneau (Côtelettes d') en lorgnette. Sautez vos côtelettes; ôtez le beurre du sautoir, pour y mettre deux cuillerées à dégraisser de béchamel; mouvez-y vos côtelettes; mettez des ronds de langue à l'écarlate dans des cercles d'ognons blanchis à fond dans du consommé; posez-les sur les côtelettes, et les dressez autour du plat, dans lequel vous avez collé un croûton rond, où vous posez l'os de la côtelette et vous saucez avec la béchamel qui est dans le sautoir; il ne faut pas plus de dix côtelettes pour une entrée.

Agneau (Côtelettes d') panées. Arrangez vos côtelettes parées dans une sauteuse, dans un peu de beurre; saupoudrez-les d'un peu de sel; faites les revenir; égouttez-les; laissez refroidir un peu le beurre; incorporez-y deux jaunes d'œufs, et trempez vos côtelettes; panez-les; faites-les griller à un feu très-doux; servez-les à sec, ou avec un jus clair, dans lequel vous ajouterez le jus d'un citron; servez.

Agneau (côtelettes d') au naturel, a la minute. Préparez-les comme celles de moutons.

Agneau (Côtelettes d'), sautées. Mettez dans un sautoir ou une tourtière vos côtelettes parées et assaisonnées; faites-les cuire baignant dans le beurre; quand elles sont fermes, ôtez le beurre et mettez un bon morceau de glace; remuez; dressez en couronne, et versez dessus votre glace détachée au moyen de deux cuillerées à dégraisser d'espagnole travaillée, et une cuillerée de consommé, le tout passé à l'étamine.

Agneau (Côtelettes d') a la maréchale. Comme la poitrine d'agneau à la maréchale (voy. cet article). Excepté qu'il ne faut pas faire braiser les côtelettes; il faut les paner seulement à crû, et les faire griller.

Agneau (Blanquette d'). Mettez dans une casserole les morceaux d'un gigot d'agneau rôti et froid, préalablement énervés, émincés et arrondis; joignez-y des champignons sautés; versez-y plein quatre cuillères à dégraisser de velouté travaillé, et du gros poivre; mettez au feu un instant avec une liaison de deux jaunes d'œufs; servez avec des croûtons à l'entour.

Agneau (Blanquette d') a la bourgeoise. Passez vos champignons émincés dans du beurre; quand il commencera à tourner en huile, mettez-y une cuillerée à bouche de farine; mêlez; versez plein une cuillère-à-pot de bouillon, laurier, persil et ciboule; faites réduire; ôtez vos champignons, pour les mettre avec votre émincé, et passez au-dessus votre sauce à l'étamine. Faites chauffer un instant avant de servir; ajoutez une liaison de deux jaunes d'œufs et remuez avec soin.

Agneau (Cervelles d'). Comme celles de veau. (Voy. Cervelle.)

Agneau (Langues d'). Comme celles de mouton. (Voy. Langue.)

Agneau (Tête d') de plusieurs façons. Otez la mâchoire et le museau; faites blanchir et cuire vos têtes dans un blanc; quand elles sont cuites, vous découvrez les cervelles et les dressez dans un plat; et vous versez dessus la sauce ou le ragoût que vous préférez.

Agneau (Têtes d') a la poulette. Désossez les mâchoires de deux têtes, et ôtez-les; détachez le mufle de sa peau, et coupez-le près de l'œil; faites dégorger et blanchir ces têtes, flambez-les; frottez-les de citron; mettez-les dans un blanc; faites-les cuire deux heures; égouttez; lavez les crânes, épluchez les cervelles; ôtez les veines; dépouillez les langues; fendez-les en deux; saucez-les avec une bonne poulette, et servez. Ou bien, faites cuire la fressure, après l'avoir fait blanchir dans le blanc avec les têtes; quand elles seront cuites, mettez-les dans votre sauce; coupez-les en grosses escalopes; joignez les pieds de l'agneau pour garnir vos têtes; ainsi que des champignons et masquez le tout avec une hollandaise verte.

Agneau (Tête d') a l'italienne. Apprêtez comme ci-dessus et servez avec une italienne.

Agneau (Issue d') a la bourgeoise. On appelle issue, la tête, le foie, le cœur, le mou et les pieds. Otez les mâchoires et le museau; faites les dégorger dans l'eau, avec le reste de l'issue coupée par morceaux; faites-les blanchir un moment, et cuisez-les

dans un blanc; avant de servir, vous egouttez le tout et le mettez (à l'exception de la tête) dans une allemande réduite; liez avec deux jaunes d'œufs, de beurre et le jus de la moitié d'un citron. Vous mettez sur un plat, et la tête bien blanche pardessus.

Agneau (Ris d'). Comme les ris de veau.

Agneau (Croquettes d'). (Voyez croquettes.)

Agneau (Épaule d') en musette. Levez deux épaules d'agneau les plus larges qu'il sera possible; supprimez-en tous les os de la moitié du manche; étendez bien toutes vos chairs également; assaisonnez-en l'intérieur d'un peu de sel et d'épices fines; remplissez-les d'un bon salpicon; cousez-le avec de la ficelle et une aiguille à brider, comme on coud un bouton; piquez le dessus de petit lard en forme de rosette, ou mettez dessus une légère couche de farce cuite; décorez-les avec des truffes ou des cornichons appliqués sur la farce; formez une casserole avec les os, quelques parures de viande de boucherie, quelques lames de jambon, carottes, ognons et un bouquet de persil et ciboule assaisonné; mouillez avec du bouillon; couvrez ces épaules de bardes de lard et d'un rond de papier beurré; faites partir votre braisière, posez-la sur une paillasse avec feu dessus et dessous; faites cuire une heure et demie; égouttez vos épaules; glacez ce qui est piqué, ou bien glacez les chairs autour de leurs décors; dressez-les et servez dessous une italienne réduite ou une bonne espagnole.

Agneau (tendons ou tendrons d') aux pointes d'asperges. Faites braiser vos tendons dans un bon fond, avec des parures de veau; faites-les refroidir entre deux couvercles; rangez-les sur un sautoir avec un morceau de glace et une cuillerée de consommé; faites-les mijoter jusqu'à ce qu'ils s'enveloppent de leur glace; ayez une botte d'asperges dites au petit pois, et n'en employez que le tendre; lavez-les, faites-les blanchir à l'eau bouillante, où vous aurez mis une pincée de sel; écumez-les; blanchissez-les; rafraîchissez-les; jetez-les dans un tamis; achevez de les faire cuire dans une casserole avec cinq ou six cuillerées d'espagnole, que vous dégraisserez quand elle sera assez réduite; dressez vos tendons en couronne, et vos pointes d'asperges dans le puits, glacez et servez.

Agneau (Tendons d') à la Villeroy. Faites cuire vos tendons comme ci-dessus; aplatissez-les entre deux couvercles; faites les refroidir et coupez-les comme pour l'épigramme; faites une poulette bien réduite, mieux liée que la poulette ordinaire; versez-la sur vos tendons, laissez refroidir; panez; trempez dans l'omelette; panez encore, faites frire et servez.

Agneau (Épigramme d'). Levez l'épaule de devant, d'un quartier d'agneau en découvrant la poitrine le moins possible; coupez la poitrine de manière à ne pas endommager les côtes; faites cinq ou six côtelettes dans votre carré et autant de tendons; mettez les parures de vos côtelettes avec une carotte coupée en quatre, un ognon, persil et ciboule, un clou de girofle, un peu de laurier et de sel, dans une casserole foncée de bardes de lard; mettez-y vos tendons bardés de lard; mouillez avec du bon bouillon; couvrez-les d'un papier beurré; faites-les partir sur un bon feu; mettez-les sur une paillasse avec feu dessus et dessous; laissez-les cuire trois-quarts d'heure; coupez vos côtelettes et parez-les; rangez-les dans une sauteuse où vous aurez fait fondre du beurre, dans lequel vous aurez trempé vos côtelettes; laissez refroidir votre épaule d'agneau rôtie ou cuite dans une casserole sans mouillement; levez les chairs que vous énerverez, et que vous émincerez; faites sauter vos côtelettes dans une casserole avec trois cuillerées à dégraisser de velouté réduit, et une douzaine de champignons émincés; égouttez et parez vos tendons; donnez-leur la forme d'un cœur; passez-les à plusieurs reprises dans deux jaunes d'œufs, délayés dans du beurre fondu et légèrement salé; faites-les griller; finissez de glacer vos côtelettes et dressez-les en couronne, en les entremêlant d'un tendon alternativement; mettez votre émincé dans la sauce que vous avez préparée; liez sans

faire bouillir ; finissez la blanquette avec gros comme une noix de beurre et un jus de citron ; mettez-la dans le puits ; dressez en couronne et servez. A défaut de sauce, faites cuire vos tendons d'avance ; passez une douzaine de champignons au beurre ; singez d'une petite pincée de farine; mouillez-les avec le fond de vos tendons que vous aurez passés au travers d'un tamis de soie ou d'une serviette; faites-la réduire à consistance de sauce, tordez-la dans une casserole à travers une étamine; mettez-y votre émincé, et finissez votre blanquette comme ci-dessus.

Agneau (Rosbif d'). Prenez la moitié du derrière de l'agneau, ce qu'on appelle la *selle*, les deux cuisses tenant ensemble ; piquez de lard fin les cuisses et la selle ; mettez à la broche deux heures, et servez. Si vous ne piquez pas votre rosbif, bardez-le. On peut glacer les parties piquées, et servir avec un jus clair.

Agneau (Quartier de devant d') a la broche. Bardez de lard votre quartier, du défaut de l'épaule à l'extrémité de la poitrine ; passez un grand hatelet entre les côtes et l'épaule ; attachez-en les deux bouts sur la broche ; enveloppez le quartier de papier beurré ; faites cuire, et dressez; levez légèrement l'épaule du côté de la poitrine ; cachez dessous une maître-d'hôtel crue, et servez avec un jus clair. (Pour la dissection Voy. Chevreau.)

Agneau (Oreilles d') farcis. Faites dégorger et blanchir vos oreilles, essuyez, flambez-les ; faites les cuire au blanc ; égouttez, et remplissez-les d'une farce cuite; trempez-les dans un bon coulis lié, et puis dans la mie de pain. Trempez-les dans quelques œufs battus avec sel et gros poivre, de manière qu'elles prennent de l'œuf partout; roulez les dans la mie de pain; mettez les dans votre friture ; faites leur prendre une belle couleur ; retirez les, pour les égoutter, sur un linge blanc ; et couvrez les de persil frit.

Agneau (Oreilles d') a la ravigote, a l'italienne. Préparez de même, et servez avec une ravigote ou une italienne.

Agneau (Filets d') en blanquette. Faites cuire cinq filets d'agneaux à la broche, et laissez-les refroidir ; vous les coupez en blanquette et les mettez entre deux bardes de lard dans une casserole, laquelle vous mettez dans une étuve une heure avant de servir, afin que l'agneau chauffe doucement et ne se racornisse point. Au moment de servir, vous ôtez le lard et le mettez dans une allemande liée avec deux jaunes d'œufs, un petit morceau de beurre et du jus de citron ; vous aurez soin de mettre parmi quelques champignons qui auront déjà été passés dans le beurre.

Agneau (Pieds d') gratinés. Faites cuire dans une bonne braise une douzaine de pieds d'agneaux, et dix-huit ou vingt petits ognons blancs ; faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage râpé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs ; mêlez le tout ensemble et l'étendez sur le fond du plat que vous devez servir ; mettez ce plat sur une cendre chaude pour faire cuire, et un peu attacher ce gratin ; dressez-y dessus les pieds d'agneaux entremêlés de petits ognons ; faites encore un peu mijoter sur le feu ; après vous en égouttez la graisse, et servez dessus une bonne sauce de blanc de veau. La langue, les pieds et la queue s'accommodent comme ceux de mouton.

Agneau (Vol-au-vent aux pied d'). Vous les faites comme les pieds de mouton, et au moment de servir, vous les mettez dans un vol-au-vent.

Agneau (Pieds d') farcis. Désossez ; remplissez d'une farce de quenelles de volaille, avec addition de muscade râpée et de fines herbes ; cousez ; faites blanchir cinq minutes à l'eau bouillante ; rafraîchissez et flambez ; mettez vos pieds, dans une casserole ; versez-y un blanc court, et faites mijoter deux heures ; égouttez ; parez et dressez; masquez d'une sauce hollandaise verte.

Agneau (Pieds d') a la sauce Robert, et a la ravigote. Préparez-les comme ci-dessus ; égouttez-les quand ils seront cuits, et faites-les mijoter dans une sauce Robert ou une ravigote ; finissez-les avec un peu de moutarde, si vous devez vous servir de sauce Robert.

Agneau (Pieds d') a la poulette. Echaudez vos pieds ; désossez-les avec soin ; faites-les dégorger, blanchir, rafraîchir; égouttez et flambez-les ; ôtez le poil de la fourche du pied; faites mijoter deux heures dans un blanc. Egouttez-les, parez-les, mettez-les dans une casserole avec quatre cuillères à dégraisser de velouté travaillé, et du persil haché; liez votre sauce avec un œuf, et versez-la sur vos pieds en remuant bien, ajoutez un peu de citron et de gros poivre; dressez et servez.

AI (vin d'). V. Champagne.

AIGRE. Quand le vin tourne à l'aigre, cette altération fait des progrès très-rapides, et la liqueur dégénère en un vinaigre qui est d'autant plus fort que le vin était plus spiritueux. Les vins faibles y sont beaucoup plus sujets que ceux qui ont beaucoup de corps et de spiritueux ; mais ils ne produisent que du mauvais vinaigre.

On peut facilement prévenir et arrêter cette dégénérescence ; mais il est impossible de la faire rétrograder ; c'est-à-dire, de convertir de nouveau en esprit de vin les parties qui ont été changées en vinaigre; par conséquent, les vins qui ont été désacidulés ont perdu toute la quantité d'esprit qui a été convertie en vinaigre.

On empêche les vins de tourner à l'aigre, en les dépouillant, au moyen du collage et du soutirage, de toutes les particules de lie et de tartre qu'ils contiennent. Les poudres de la composition de M. Jullien, pouvant séjourner dans le vin aussi long-temps qu'on le juge convenable, sans inconvénient, on peut s'en servir pour coller au printemps, et à dose plus ou moins forte, suivant leur état, les vins qui ne sont pas bien limpides, ou qui paraissent disposés à fermenter, pour ne les soutirer que quatre, cinq ou six mois après, et même plus tard encore. On doit entretenir les tonneaux bien pleins; car autrement, l'air qui occupe le vide se corrompt, la liqueur se couvre de fleurs et ne tarde pas à contracter un goût acide.

Lorsque le vin s'aigrit, par suite de la négligence que l'on a mise à remplir les tonneaux, il arrive quelquefois que toute la masse du liquide ne dégénère pas au même degré, et que le vin qu'on tire du fond du tonneau n'est pas altéré, tandis que celui de la surface est acide ; alors on peut corriger ce défaut par un moyen très-simple ; il faut d'abord, avec un soufflet de cuisine, dont on introduit la douille par la bonde, souffler dans le tonneau pour en chasser l'air corrompu. On s'aperçoit que cet air n'existe plus lorsqu'on peut introduire dans le tonneau un morceau de mèche soufrée allumée, sans qu'il s'éteigne. Prenez ensuite la mie d'un pain d'une livre sortant du four, appliquez-là sur la bonde, de manière qu'elle la ferme bien. Quand elle sera refroidie, retirez-là, et soutirez le vin dans un tonneau nouvellement vidé et bien soufré, en ayant soin de garnir la cannelle d'un peu de crèpe ou de gaze, pour empêcher les fleurs de suivre le vin. On observera que la mie de pain a absorbé beaucoup de parties acides. Il faut répéter l'opération jusqu'à ce que la liqueur en soit entièrement débarrassée. On emploie avec succès le même moyen pour corriger le goût de moisi.

Avant de déplacer des vins, surtout pendant les chaleurs, il est prudent de les soutirer; car, quelque faible que soit la quantité de lie déposée au fond du tonneau, son mélange avec le liquide peut le mettre en fermentation et lui donner un mauvais goût. Le transport par un temps chaud suffit quelquefois pour faire fermenter les vins, les mieux soutirés, avant l'expédition. L'on prévient cet accident, ou l'on en diminue beaucoup la force, en les collant avec dix grammes (deux gros quarante-cinq grains) de la poudre n° 1 de M. Jullien, par pièce de deux cent dix à deux cent trente litres.

Lorsqu'on reçoit des vins qui ont été mis en fermentation par l'excessive chaleur, il faut les placer de suite dans une cave, et les laisser reposer pendant sept à huit jours, en ayant soin, si la fermentation est forte, de pratiquer un trou de foret sur la douve de bonde, pour donner issue au gaz qui se dégage ; on le ferme ensuite avec un fausset, et on visite matin et soir, jusqu'à ce que la fermentation soit apaisée ; ce qu'on

reconnaît lorsqu'en retirant le fausset, le gaz ne sort plus avec sifflement. Si, après quelques jours de repos, le vin est éclairci, on le soutire avec soin dans un tonneau frais, vide, dans lequel on a brûlé une mèche soufrée; on peut ensuite le coller et mettre en bouteilles quand il est éclairci.

Lorsque le vin a contracté un léger goût d'aigre, il faut le soutirer dans un tonneau fortement imprégné de mèche soufrée, et le coller en même temps avec une double dose de la poudre n° 1 de M. Jullien (si le goût acide est prononcé, il faut employer la noix brûlée comme il sera indiqué), ou avec huit blancs d'œufs, par pièce de deux cent cinquante bouteilles. Cinq à six jours après, on le soutire encore dans un tonneau plus ou moins soufré, suivant que le vin s'est éclairci et a perdu son goût acide. S'il est clair, il faut le laisser reposer, et il y a lieu d'espérer qu'il se rétablira entièrement; dans tous les cas, la fermentation est au moins suspendue, et l'acescence ne fera plus de progrès. Si, au contraire, le vin ne s'est pas éclairci et continue à dégénérer, il faut avoir recours au soufrage, dont on doit modérer la force, suivant l'état de la liqueur. Cette opération se pratique de deux manières, dont l'une se nomme soufrer, ou *mécher sur vin*. (Voy. SOUFRAGE.)

Le soufrage suffit souvent pour rétablir la liqueur; mais il arrive quelquefois, et surtout dans les temps chauds, que la fermentation recommence au bout de quelques jours. Il faut alors *muter* le vin plus ou moins fortement, et quelquefois même répéter plusieurs fois cette opération pour parvenir à détruire l'aigre.

Les vins imprégnés de vapeurs sulfureuses, par le procédé indiqué, conservent assez long-temps un goût de soufre très-prononcé et désagréable. Comme ils ont été dépouillés d'une partie de leur couleur et de leur spiritueux, on parvient rarement à en faire une boisson convenable, sans les mêler avec des vins corsés, généreux et fermes. (Voy. MÉLANGE.)

Lorsque les vins ont contracté un goût aigre, même assez prononcé, on peut les rétablir complétement par le procédé suivant. Prenez quarante noix pour une pièce de deux cent cinquante bouteilles, ou vingt-six pour une feuillette de cent cinquante; cassez-les, et, après avoir séparé l'amande de chacune d'elles en quatre morceaux, faites-les griller comme du café et au même point, jetez-les ensuite toutes brûlantes dans le tonneau, dont vous aurez retiré cinq à six bouteilles de vin; collez en même temps avec vingt grammes de la poudre n° 1 de M. Jullien; agitez fortement la liqueur; remplissez et bouchez bien le tonneau; six heures après, soutirez le vin, en ayant soin, lorsque la liqueur cessera de couler, d'incliner la pièce avec beaucoup de précaution, attendu que toutes les parties acéteuses se trouvent réunies dans la lie; laissez ensuite reposer jusqu'à ce que le vin soit parfaitement limpide. Si l'acidité était très-forte, il faudrait faire la même opération une seconde fois. Quatre onces de froment grillé produisent à peu près le même effet que les noix.

On a ôté l'aigre à une barrique de vin de Bordeaux, avec cinq ou six onces de chaux éteinte dans un litre d'eau, et un demi-décilitre de bonne eau-de-vie.

On corrige aussi le goût acide des vins en les mêlant, soit avec des vins nouveaux très-fermes, soit avec de la lie fraîche, ou, mieux encore, en les versant sur le marc d'une cuve que l'on vient de vider; mais comme ces mélanges ne peuvent que masquer la dégénération sans en détruire le principe, il faut boire promptement les vins rétablis par ces procédés.

Pour les moyens de purifier les tonneaux vides qui ont le goût d'aigre (Voy. TONNEAU.)

AIGUILLE-*à-brider* (*ustensile de cuisine*). Grosse aiguille dans laquelle on passe une ficelle fine, mais solide (du petit fouet), et avec laquelle on *trousse* les viandes, la volaille, le gibier et même les gros poissons, avant de les faire cuire.

AIL. Plante dont la racine est bulbeuse ou à ognon, composée de plusieurs petits tubercules charnus et oblongs, d'un goût très-âcre, séparés les uns des autres par des

tuniques particulières qui les enveloppent. L'ail et la rocambole sont d'un grand usage dans les sauces; mais, comme ces plantes sont chaudes, âcres, et d'un goût très-fort, il faut éviter d'en trop mettre : il y a des pays où l'on met des gousses d'ail dans les viandes à rôtir, et surtout dans les quartiers de mouton; ses feuilles tendres s'emploient quelquefois dans les ragoûts.

Une quantité d'ail suspendue aux branches d'un arbre en éloigne les oiseaux, et les empêche de nuire aux fruits nouveaux.

L'ail contient un principe âcre et volatil particulier, uni à un mucilage assez abondant. C'est un stimulant énergique qui ne convient pas aux estomacs faibles et irritables. Il perd une partie de son âcreté par l'ébullition dans l'eau. On a beaucoup exagéré ses propriétés antiputrides, peut-être, parce que, dans quelques cas, il provoque la sueur et les urines. L'odeur forte et désagréable qu'il communique à l'haleine, n'empêche pas qu'il ne soit employé fréquemment, surtout dans les pays chauds.

AILE ou ALE. C'est une espèce de bière qu'on fabrique principalement en Angleterre, sans houblon, mais avec des ingrédiens âcres et piquans qui excitent une fermentation très-vive. Elle est d'un jaune clair, transparente et fort piquante; elle est plus agréable que la bière commune, elle mousse, et sort avec impétuosité de la bouteille.

L'aile est plus rafraîchissante, plus légère, plus diurétique que les autres bières; la quantité d'acide carbonique qui s'en dégage la rend facilement énivrante.

AILERONS AU VIN DE CHAMPAGNE. Foncez une casserole de tranches de veau; mettez les ailerons dessus, couvrez de bardes de lard; mettez-y un bouquet garni, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bouillon; faites-les cuire à petit feu; lorsqu'ils sont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la sauce, dégraissez-la et la passez au tamis; servez sur les ailerons bien essuyés de leur graisse. Etant cuits de cette façon sans y mettre de vin, vous pouvez les servir avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

AILERONS A LA SAINTE-MÉNEHOULD. Faites-les cuire avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, sel, gros poivre; quand ils sont cuits à petit feu, faites attacher toute la sauce après les ailerons, comme si vous les glaciez; mettez-les refroidir et les trempez dans un peu d'huile; panez-les de mie de pain; étant panés, arrosez-les avec un peu d'huile, et les faites griller de belle couleur; servez sans sauce; ou, si vous voulez, une sauce claire assaisonnée de bon goût. Ces mêmes ailerons se peuvent mettre frire, à cette différence qu'à la place d'huile vous les trempez dans de l'œuf battu, et les panez de mie de pain pour les faire frire; l'on peut faire la même chose avec des ailerons qui ont déjà été servis sur la table. De quelque façon que vous les mettiez, en les faisant cuire dans une petite braise, mettez-y un peu de sel pour que vous puissiez vous servir de leur cuisson pour renforcer la sauce ou le ragoût que vous servirez avec.

AILERONS EN TOURTE. Les ailerons de dinde ou d'autres volailles se mettent en tourte; on les épluche, on coupe le bout. On les arrange ensuite sur une abaisse de pâte commune, garnie de lard râpé, avec sel, poivre, épices et un peu de fines herbes; on les garnit de champignons, morilles, culs d'artichauts, recouverts de bardes de lard et tranches de veau. La tourte couverte d'une même abaisse que dessus, frottée d'un jaune d'œuf battu, se met au four. Quand elle est cuite, on la découvre, on en tire les bardes de lard et le veau, on la dégraisse, et on y met un coulis clair de veau et jambon pour servir. On en fait aussi des terrines à la *purée verte*, comme celles des tendrons de veau.

AILERONS DE DINDON A L'ESPAGNOLE. Après avoir échaudé et désossé les ailerons jusqu'à la dernière jointure, on les pare proprement, et on les saute dans un beurre de citron; on les fait cuire entre deux bardes de lard, avec une cuillerée de bouillon; lorsqu'ils sont cuits, on passe la cuisson au tamis et on la clarifie avec un blanc d'œuf; on la fait réduire et on l'incorpore dans une bonne espagnole.

Ailerons en haricot vierge. On fait cuire les ailerons comme dans l'article ci-après : ou a des navets de Freneuse ou autres, d'une bonne qualité, auxquels on donne la forme qu'on juge à propos; on les fait blanchir et cuire dans du bon bouillon, et gros comme une noisette de sucre ; lorsqu'ils sont cuits, et que la réduction est opérée, on les lie avec une béchamel bien blanche; on dresse les ailerons en miroton et le ragoût de navets au milieu.

Ailerons en fricassée de poulets. Après avoir épluché, désossé et échaudé les ailerons, on les fait cuire de la même façon que la *Fricassée de poulet.* Voy. poulet (fricassée de).

Ailerons a la chicorée. Ils se font cuire comme ceux à l'espagnole, et, après les avoir dressés sur le plat, vous mettez la chicorée au milieu.

Ailerons a la purée verte ou de lentilles. On les fait cuire comme ci-dessus ; on les dresse sur le plat, et on verse dessus sa purée de pois ou de lentilles que l'on a mis dans la cuisson des ailerons pour lui donner du goût.

Ailerons aux petits ognons. On met les ailerons dans une casserole, avec un peu de bouillon, un bouquet garni, du sel, gros poivre ; lorsqu'ils sont cuits, on dégraisse la cuisson et la passe au tamis; on la met dans le ragoût d'ognons pour lui donner du corps; servez à courte sauce sur les ognons.

Ailerons en chipolata. Mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, vos ailerons échaudés, flambés, désossés et parés; sautez-les sur un fourneau ardent; quand ils seront revenus, mettez-y une cuillère à bouche de farine, deux cuillères-à-pot de bouillon, une feuille de laurier, du gros poivre; faites aller à grand feu en ayant soin d'écumer; ajoutez des champignons, les plus blancs possibles, un bouquet de persil et ciboule, du petit lard que vous aurez coupé en carrés plats et que vous aurez fait blanchir; épluchez vingt-quatre ognons de la même grosseur, mondez quelques marrons, ayez des saucisses longues que vous lierez par le milieu et que vous ferez blanchir; et mettez le tout dansvotre ragoût quand il sera cuit aux trois quarts, et après que vous l'aurez dégraissé; quand il sera tout à fait cuit, dressez vos ailerons au moment de servir; ajoutez une liaison de deux jaunes d'œufs, après avoir ôté le bouquet et la feuille de laurier; et versez sur vos ailerons.

Ailerons au soleil. Sautez vos ailerons comme pour la chipolata; faites-les bouillir, en ayant soin de les écumer, avec huit cuillères à dégraisser de velouté, la moitié d'une cuillère-à-pot de bouillon, une feuille de laurier, un bouquet de persil et ciboule, un clou de girofle, du gros poivre; dégraissez-les quand ils seront à trois-quarts cuits; quand ils le seront tout-à-fait, faites réduire votre sauce jusqu'à ce qu'elle soit bien liée; mettez alors une liaison de trois jaunes d'œufs, avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, après avoir retiré la feuille de laurier, le clou de girofle et le bouquet. Mettez sur un plat vos ailerons avec la sauce par-dessus; laissez-les refroidir; ayez une omelette de cinq œufs crus et posez dedans vos ailerons, que vous aurez mis dans de la mie de pain, bien barbouillés de leur sauce; donnez-leur une belle forme après les avoir panés de nouveau; faites-les frire au moment de servir; égouttez-les quand ils seront blonds, et dressez-les avec du persil frit au milieu.

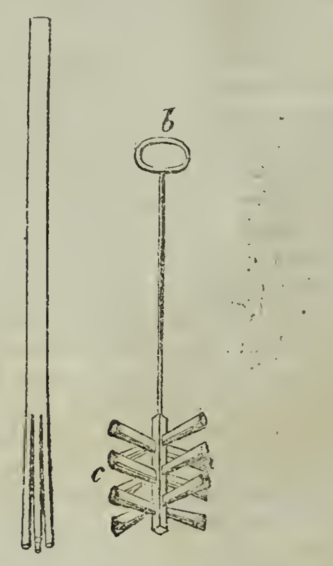
ALBATRE, pierre. On l'emploie pour clarifier les vins, et pour rétablir la couleur des vins blancs. (Voy. collage et couleur.)

ALBRAND, ALBRENT, ou ALEBRENT. Nom qu'on donne au jeune canard sauvage, jusqu'au mois d'octobre; il devient alors canardeau ; le mois d'après, on l'appelle canard, ou oiseau de rivière. On dit : Le jour est beau pour *albrener* ou chasser aux albrens.

Il s'apprête et s'accomode comme le canard. (V. Canard.)

ALBUMEN, ALBUMINE, blanc d'œufs. *Manière de coller les vins rouges avec les blancs d'œufs.* Pour coller une pièce de vin rouge contenant deux cent dix à deux cent trente litres, il faut en retirer quatre à cinq bouteilles de liqueur, mêler ensuite les blancs de quatre œufs frais avec une de-

mi-bouteille de ce vin ou d'eau, et battre bien le tout au moyen d'un fouet composé de quelques brins d'osier ou de balai. La colle étant préparée, on introduit dans la pièce, par la bonde, un bâton fendu ou le



fouet, et l'on agite le liquide en lui donnant un mouvement circulaire; puis on retire le bâton, on verse la colle au moyen d'un entonnoir, et on rince le vase qui la contenait, avec un peu de vin, pour enlever le blanc d'œuf qui s'est attaché aux parois. Après avoir versé ce vin, on enfonce de nouveau le bâton fendu, et l'on agite le liquide en tout sens pendant une ou deux minutes. Cette opération achevée, on remplit la pièce, en ayant soin de frapper autour de la bonde pour faire tomber la mousse et chasser au dehors les bulles d'air qui peuvent rester dans le tonneau; ensuite l'on replace le bondon garni d'une nouvelle toile ou de papier. Après quatre à cinq jours de repos, le vin est éclairci. Mais quand on veut le conserver long-temps en bouteilles sans qu'il dépose, il est à propos de le laisser reposer pendant douze ou quinze jours.

Trois blancs d'œufs suffisent pour coller une feuillette de cent soixante bouteilles ou une demi-pièce de cent vingt.

Beaucoup de personnes ont l'habitude de battre les blancs d'œufs dans de l'eau de puits ou de source, comme étant plus pesante que l'eau de rivière. On ajoute quelquefois à la colle une poignée de sel marin; cela réussit sur des vins nouveaux difficiles à clarifier; mais non sur les vins vieux.

Lorsque les vins sont très-colorés, on met six blancs d'œufs par pièce au lieu de quatre. A Bordeaux, l'on en met jusqu'à douze par barique (pièce). Lorsque la clarification n'a pas lieu après un premier collage, il est indispensable de soutirer le vin avant de le coller une seconde fois.

ALCALI FIXE. L'alcali fixe ou potasse, plus souvent employé pour diminuer l'âpreté des vins que pour corriger le goût d'aigre, ne présente pas les mêmes dangers que la litharge; il forme, avec l'acide du vin, un sel neutre. On reconnaît les vins qui en sont imprégnés à leur couleur, plutôt terne que limpide, et à leur goût légèrement salé qui, prenant à la gorge, fait qu'ils augmentent la soif au lieu de l'apaiser.

ALCOHOL OU ESPRIT DE VIN. On fait assez usage de l'alcohol dans l'économie domestique; on s'en sert pour guérir certaines maladies des vins, pour préparer certaines liqueurs, etc. Celui qu'on se procure alors marque 33 degrés, et, dans les préparations auxquelles on l'emploie, on l'étend avec plus ou moins d'eau.

Indépendamment de sa force, qui peut être variable, selon la quantité d'eau qu'il renferme, l'alcohol doit présenter les caractères suivants : être blanc, incolore comme l'eau, avoir une saveur chaude, laissant ensuite un sentiment de fraîcheur, et jamais désagréable. Mêlé dans toutes proportions avec l'eau, il doit rester limpide et incolore. Si on en verse quelques gouttes dans le creux de la main, et qu'on frotte les mains ensemble, l'odeur n'en doit point être *empyreumatique*, non plus que la saveur, si on le goûte après l'avoir mêlé avec de l'eau. Les falsifications étant les mêmes que pour l'eau-de-vie, *voyez* ce mot. On appelle alcohol absolu celui qui ne contient pas d'eau étrangère à sa composition.

ALÉNOIS, CRESSON ALÉNOIS. (Voy. CRESSON.)

ALEVIN se dit particulièrement du carpeau et de tout menu poisson qui sert à peupler les étangs et les marais. Il faut toujours choisir le mois de mai pour aleviner un étang, parce que c'est la saison où l'on trouve beaucoup de petits poissons.

ALICANTE (Vin d'). Le vin d'Alicante est un vin d'Espagne très-renommé par les qualités toniques et stomachiques qu'il possède au plus haut degré. On a observé que, pris à petites doses, tous les matins à déjeuner, il restaure très-bien les estomacs délicats et fatigués.

ALIMENS SOLIDES ET LIQUIDES. Les alimens sont tirés du règne animal et du règne végétal. Le règne minéral n'en fournit qu'un très-petit nombre, encore sont-ils plus souvent combinés chimiquement avec les autres, ou employés comme assaisonnement; par exemple, le sel marin. Les substances alimentaires ont été divisées en neuf classes, qui sont : 1° Les alimens *farineux* ou *féculens;* exemple : l'orge, le froment, le maïs, le sagou, la châtaigne, les haricots, les lentilles, les fèves de marais, les pommes de terre, etc., etc.; 2° les alimens *mucilagineux*, tels que la bette, le pourpier, les épinards, les cardons, l'endive, la laitue, la chicorée, l'asperge, le salsifis ; 3° les alimens *sucrés* qui comprennent le sucre, le miel, les dattes, les jujubes, les figues, les abricots, les raisins, etc.; 4° les alimens *acidulés*, comme les cerises, les groseilles, les fraises, les framboises, les pommes, les poires, les oranges, etc.; 5° les alimens *huileux* et *graisseux*, qui comprennent les huiles et les graisses de différentes natures; 6° les alimens *caséeux*, qui sont le lait et les diverses espèces de fromages; 7° les alimens *gélatineux*, telles sont les chairs blanches des jeunes animaux, celles de certains poissons, comme la limande, la sole, etc., les gelées animales; 8° les alimens *fibrineux;* ceux-ci sont souvent combinés avec la gélatine et la graisse, et sont fournis alors par les animaux qu'on engraisse pour nos tables. Les alimens *fibrineux* sont les chairs de bœuf, de mouton, de canard, de faisan, de perdrix, et surtout celles de sanglier, de lièvre, de chevreuil, etc.; 9° les alimens *albumineux* sont fournis par les œufs de poules et autres oiseaux, le cerveau des animaux, les huîtres, les moules, etc.

Toutes les substances alimentaires ne sont pas également propres à apaiser la faim et à nourrir l'individu. Ainsi, les alimens de facile digestion ne font pas taire cette sensation aussi long-temps que ceux qui ont la propriété de se gonfler dans l'estomac, et d'y acquérir un certain volume, comme font les viandes de porc, d'oie, les bouillies, le pain mat et grossier. Les alimens arrivés dans l'estomac y subissent une première élaboration, et sont convertis en une matière grisâtre, demi-liquide, qu'on appelle *chyme*. Le chyme passant dans l'intestin se trouve en contact avec la bile, et finit par se séparer en deux parties : l'une est le chyle, qui est absorbée pour la nutrition de l'individu; l'autre constitue les fèces, qui sont expulsées après un certain temps. Les alimens qu'on dit être de facile digestion, sont ceux qui se convertissent aisément et promptement en chyme, puis en chyle; dans le cas contraire, on les appelle *indigestes*. Toutefois, la digestibilité d'un aliment ne dépend pas toujours de la nature de cet aliment, mais de l'état ou de la disposition de l'estomac qui le reçoit, et qui est ou n'est pas *habitué* à cet aliment. Ainsi, telle substance qui passe en général pour être d'une digestion facile, sera indigeste pour tel ou tel individu, même dans l'état de santé. Dans certaines affections nerveuses de l'estomac, on observe à cet égard les bizarreries les plus étranges. Par exemple, nous avons connu une dame qui, pendant un certain temps, ne pouvait supporter les alimens les plus légers, tels que des potages, des bouillons, du lait coupé, et qui se nourissait presque exclusivement de croûtes de pain, seule chose que son estomac digérait alors sans difficulté. On ne peut donc, à ce sujet, établir des règles invariables; mais il est bon de remarquer que l'habitude influant beaucoup sur la digestibilité d'un aliment, on peut quel-

quefois accoutumer l'estomac à un aliment qu'il avait repoussé d'abord, et c'est toujours ce que l'on doit tenter de faire si cet organe n'est pas malade, et si l'aliment est sain, nourrissant et en général de facile digestion.

Les corps gras et huileux ne sont pas susceptibles d'être digérés complètement; il n'y en a toujours qu'une partie qui, saponifiée par la bile, peut donner du chyle. En général, après avoir résisté plus longtemps que tous les autres à l'action de l'estomac, ils passent dans les selles. Le beurre, les graisses, les différentes huiles, sont dans ce cas. C'est aussi par cette raison que les poulardes, les cailles, les ortolans, et autres oiseaux, ne doivent point être donnés aux convalescens. Les viandes macérées dans l'huile sont moins faciles à digérer que celles macérées dans le vinaigre. Les viandes bouillies, plus amollies que celles qu'on a fait rôtir, sont d'une digestion plus facile, mais aussi moins nourrissantes, parce que l'eau leur a enlevé une partie de leurs sucs. Le contraire a lieu pour les viandes rôties; ces dernières conservent tous leurs élémens, sont beaucoup plus nourrissantes et toniques. Les fritures sont d'autant plus indigestes que la pâte ou la croûte de graisse et de farine qui les recouvre est plus épaisse. Aussi, pour les rendre *légères*, doit-on avoir soin de rendre cette pâte ou cette croûte extrêmement mince.

Les viandes fumées, salées et fortement assaisonnées, ne conviennent point aux femmes et surtout à celles qui mènent une vie sédentaire, ou sont d'un tempérament irritable; lors même que la santé permet d'en faire usage, il ne faut en manger que fort peu; ces viandes sont en effet échauffantes et excitantes, et leur usage immodéré ou trop fréquent détermine des maladies.

Les différentes parties du corps des animaux servant à notre nourriture, ne sont pas toutes également nutritives et faciles à digérer. Ainsi, la cervelle qui contient de l'eau, de l'albumine, une matière grasse particulière, etc., est un aliment doux, léger, qui n'est pas trop nourrissant, et qui se digère avec facilité. Le ris de veau, sorte de glande très-développée chez ce jeune animal, mais qui diminue avec l'âge, est d'une saveur agréable et d'une digestion facile. Ce qu'on nomme la *fraise* de veau est dans le même cas, si toutefois elle n'est pas trop grasse. Au contraire, le foie, organe qui sécrète la bile, est nourrissant, mais indigeste. Les rognons ou reins, organe sécrétant l'urine, sont aussi d'une difficile digestion. Les tendons, les cartilages, les ligamens, sont aussi rebelles à la digestion qu'à une mastication parfaite.

Un aliment nourrit d'autant mieux que sa digestion est à la fois plus complète et plus facile. Ceux dont la nature a le plus d'analogie avec nos tissus, par exemple, la chair des animaux, sont aussi ceux dont la digestion s'accomplit le plus complètement, et qui servent le mieux à la nutrition. Aussi voyons-nous certains alimens végétaux échapper en quelque sorte à la décomposition du travail digestif, sans pour cela être indigestes; à peine quelques-unes de leurs parties sont-elles chimifiées, ils passent vite et nourrissent peu; tels sont les épinards, l'oseille, les carottes, etc.

Parmi les alimens liquides fournis par les animaux, on peut ranger le lait et le sang. (Voy. Lait).

Le sang cuit et mêlé avec du lard constitue le boudin, aliment lourd et indigeste dont la digestion est toujours pénible, même pour les estomacs les plus robustes.

ALLEMANDE (Sauce). Mettez dans une casserole un peu de coulis avec autant de bouillon, une pincée de persil blanchi haché, deux foies de volailles cuits, un anchois et des câpres, le tout haché très-fin, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel, poivre; faites lier la sauce sur le feu, et servez-vous-en pour ce que vous jugerez à propos.

ALLUMETTES de palaie de boeuf. Prenez deux palais de bœuf cuits dans un blanc et bien nettoyés; après les avoir épluchés, coupez-les comme des allumettes et les faites mariner avec du citron, un peu de sel, persil en branches, ciboule entière; quand ils ont pris goût, mettez-les égoutter

et les trempez dans une pâte faite de cette façon ; mettez, dans une casserole, deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, et délayez petit à petit avec de la bière, jusqu'à ce que votre pâte ait consistance d'une crême double ; trempez dedans vos palais de bœuf et les faites frire de belle couleur ; servez-les plus chaud que vous pourrez.

ALOSE, espèce de poisson de mer qui remonte, au printemps et en été, dans les rivières où il s'engraisse ; il est connu à Bordeaux et à Bayonne sous le nom de *Coulac*. Il ne diffère de la sardine, qu'en ce qu'il est beaucoup plus gros ; du reste, il lui ressemble par la forme de la tête, l'ouverture de la bouche, les écailles, le nombre et la situation des nageoires.

Il faut qu'une alose soit bien grasse pour être bonne ; celles qu'on prend dans la mer ont toujours la chair sèche, salée et peu succulente ; ce n'est qu'après quelque temps de séjour dans l'eau douce des rivières, qu'elles deviennent excellentes à manger ; la chair en est alors de très-bon goût et de facile digestion.

Alose. L'alose se sert entière ou par moitié : si on l'emploie pour rôt, on la vide, on ne l'écaille point. On la fait cuire dans un court-bouillon, comme le saumon ; quand elle est cuite, on la sert sur une serviette garnie de persil vert.

Si on en fait usage pour entrée, on l'écaille et on la sert avec différentes sauces, comme aux câpres, à l'huile, à l'italienne.

Alose grillée. Votre alose vidée et lavée, ôtez-en les écailles ; essuyez-la et laissez-la égoutter entre deux linges ; mettez-la sur un plat, avec du sel, du poivre et un verre d'huile ; retournez-la dans son assaisonnement une heure avant de servir ; placez-la ensuite sur le gril à un feu doux ; à l'instant du service, dressez-la sur un plat et masquez-la d'une sauce au beurre, semée de câpres par-dessus, ou d'une purée d'oseille.

Alose a l'oseille. Choisissez une alose grasse et bien fraîche ; videz-la par les ouïes ; écaillez-la ; faites la mariner avec un peu d'huile, sel fin, une feuille de laurier en quatre, persil en branches et quelques ciboules coupées en deux ; retournez-la dans sa marinade, une heure ou trois quarts d'heure avant de servir, et selon sa grosseur ; mettez-la sur le gril ; arrosez-la de sa marinade ; retournez-la et servez-la sur une bonne purée d'oseille.

Alose a la marinière. Préparez et faites cuire votre alose dans un court-bouillon ; passez de ce court-bouillon au travers d'un tamis de soie ; maniez un quarteron de beurre avec une pincée de farine ; mouillez-le avec ce court-bouillon ; faites cuire votre sauce, ayant soin de la tourner ; ajoutez un beurre d'anchois ; retirez du feu ; égouttez, et servez la sauce dans une saucière.

Alose (Filets d') sautés. Lavez les filets ; coupez-les en petits cœurs et minces ; mettez-les dans un sautoir, dans du beurre clarifié ; saupoudrez de sel. Faites frémir le beurre sur un feu ardent ; retournez les morceaux ; ne les laissez qu'un instant sur le feu ; égouttez ; dressez en couronne et servez avec une italienne, ou tout autre sauce qui vous conviendra.

Alose a la hollandaise. Videz votre poisson par les ouïes, sans l'écailler ; mettez-le dans une poissonnière dans l'eau salée ; faites lui jeter deux ou trois bouillons ; retirez-le ; mettez-le sur un feu doux, une demi-heure ; maintenez-le bien chaud, sans le faire bouillir ; servez-le sur une serviette, avec des pommes de terre à l'entour, et servez à part une hollandaise dans une saucière.

ALOUETTE, oiseau de passage, couleur grise, un peu plus long et plus gros que le moineau domestique. Cet oiseau est également connu sous le nom de mauviette.

On en distingue de plusieurs espèces : il y a l'*alouette ordinaire* dont nous venons de parler, l'*alouette de bois*, l'*alouette de mer*, l'*alouette de prés* et l'*alouette hupée*.

L'*alouette* de mer passe pour la meilleure de toutes : elle ne diffère de l'*alouette* ordinaire qu'en ce qu'elle est un peu plus grosse, plus brune par dessus le corps, et plus blanche par dessous le ventre.

Les alouettes sont très-bonnes à manger, lorsqu'elles sont jeunes et qu'elles sont bien

nourries; leur chair est ferme, brune, de bon goût et facile à digérer.

On sert cet oiseau en ragoût, en tourte, rôti, en salmi, en caisse, au gratin.

Lorsque c'est pour la broche qu'on emploie les alouettes, on ne les vide pas; mais pour mettre en ragoût, on les vide comme les autres oiseaux. Elles commencent à être mangeables en automne; mais elles ne sont délicates qu'en hiver.

Alouettes a la broche. Vous bardez les alouettes; ne les videz point. Mises à la broche, placez dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe; servez alors vos alouettes sur les rôties.

Alouettes au gratin. Vous les faites comme les cailles au gratin. (Voy. caille.)

Alouettes en tourte. On les vide; on met tout ce que l'on retire de l'intérieur, hormis le gésier, que l'on jette, avec du lard, dans le fond de la tourte, les alouettes par dessus, auxquelles on a ôté pattes et têtes; après les avoir passées sur le feu, dans une casserole, avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, et qu'on les a laissé refroidir, on finira la tourte comme il est expliqué à l'article des *Tourtes*.

Alouettes en salmi a la bourgeoise. Quand elles sont cuites à la broche (vous vous servez de celles qu'on a desservies de la table), vous leur ôtez les têtes et ce qu'elles ont dans le corps; vous jetez les gésiers, et pilez tout le reste avec les rôties dans un mortier; vous délayez ensuite ce que vous avez pilé avec un peu de bouillon; vous le passez à l'étamine, et assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre, un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus; vous faites chauffer dedans les alouettes sans qu'elles bouillent, et servez garni de croûtons frits.

Alouettes aux fines herbes. Plumez, troussez et flambez vos alouettes; mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, avec douze ou quinze alouettes, du sel, du gros poivre, un peu d'aromates pilés; posez sur un feu ardent; lorsque vous les avez sautées dans votre beurre pendant sept ou huit minutes, mettez plein une cuillère à bouche de persil haché bien fin, autant d'échalottes hachées de même, des champignons aussi hachés; sautez avec des fines herbes encore sept ou huit minutes; versez plein deux cuillères à dégraisser d'espagnole, une cuillerée de consommé, et les remuez dans leur sauce sur le feu; au premier bouillon, retirez-les, et servez.

Alouettes sautées aux truffes. Levez les filets de quatre douzaines de mauviettes; rangez-les comme des escalopes dans une sauteuse, dans le beurre fondu; mettez dessus des truffes coupées en liards; ôtez les gésiers des carcasses et mettez-les avec un demi-verre de vin de Champagne dans une casserole où vous aurez mis quatre cuillerées d'espagnole et deux de consommé; laissez cuire une demi-heure; dégraissez la sauce et passez-la à l'étamine; faites-la réduire à demi-glace; égouttez le beurre de vos filets et de vos truffes, que vous avez fait cuire, et conservez-en le jus; mettez-les dans votre fumet sans laisser bouillir; sautez le tout; finissez avec la moitié d'un pain de beurre, et servez.

Alouettes (Pâté d') ou de Pithiviers. Flambez, épluchez et fendez par le dos huit douzaines de mauviettes; ôtez tout ce qu'elles ont dans le corps; séparez le gésier; hachez les intestins; pilez-les avec du lard râpé et des fines herbes; remplissez vos mauviettes de cette farce; assaisonnez vos mauviettes en les rangeant; bardez-les avec du lard, si vous voulez; mettez dessus une couronne de beurre, deux ou trois demi-feuilles de laurier et un peu de fines épices; couvrez le tout de votre seconde abaisse; dressez votre pâté, carré ou rond; faites-le cuire deux heures et demie; laissez refroidir, et servez.

Les pâtés des autres petits oiseaux se préparent de même.

Alouettes a la minute. Sautez une douzaine d'alouettes dans du beurre et du sel; faites revenir dans le beurre champignons, persil, échalottes hachés; mettez une pincée de farine; mouillez avec vin blanc et bouillon; quand cette sauce commence à bouillir, vous retirez vos mauviettes, et les servez avec des croûtons frits.

Alouettes en cerises (Caisse d'). On dé-

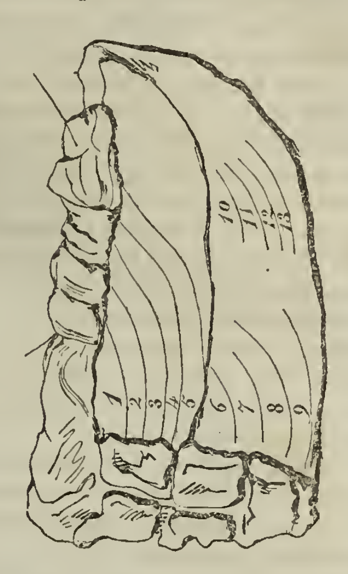
pose bien soigneusement douze alouettes; on coupe le bout d'une patte qu'on laisse attachée à la cuisse; on la pose au milieu de l'alouette, pour qu'elle représente la queue d'une cerise; on la remplit d'une farce cuite, dans laquelle on ajoute des foies hachés ainsi que des truffes; on forme autant de petites caisses rondes que d'alouettes; on les huile, et l'on met dans le fond un peu de cette farce cuite, et l'alouette par-dessus, de manière qu'elle soit aussi large que la caisse; on les couvre de petites bardes de lard et d'un papier beurré; on les fait cuire au four ou dessous le four de campagne.

ALOYAU DE PLUSIEURS FAÇONS. On le met communément, quand il est tendre, cuire à la broche pendant une heure et demie; on le sert dans son jus; ou si vous voulez, vous levez le filet que vous coupez par tranches minces; mettez-le dans une casserole, avec une sauce faite avec câpres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché et passé avec un peu de beurre et mouillé avec du bon coulis; quand vous avez dégraissé la sauce, assaisonnez de bon goût, mettez le filet dedans, avec le jus de l'aloyau; faites chauffer sans qu'il bouille, et servez sur l'aloyau.

Vous pouvez encore servir, ce même filet, avec plusieurs légumes, comme concombre, céleri, chicorée, cardes; il se sert aussi en fricandeau et à la braise.

ALOYAU; MANIÈRE DE LE DÉCOUPER. On commence par diviser le filet du dedans, dans le sens qu'il est marqué sur la figure; c'est le morceau le plus tendre et le plus délicat. Ensuite on procède de même pour la partie charnue qui est en dehors, et que l'on connaît sous le nom de morceau des clercs; il est plus ferme que le filet, mais il a meilleur goût, et lorsque l'aloyau est tendre et bien mortifié, certains connaisseurs le lui préfèrent.

Il est rare que l'on serve aujourd'hui l'aloyau entier; on se borne ordinairement au filet, qu'on fait rôtir après l'avoir piqué, et que l'on dresse en manière d'entrée de broche, sur une sauce piquante et appropriée. Rien n'est plus facile que sa division, qui doit toujours se faire en travers et par rouelles plus ou moins épaisses. Il en est absolument de même de la langue de bœuf, en observant que la partie du milieu est toujours la plus délicate et la meilleure.



ALOYAU (Filet d') BRAISÉ. On lève le filet de l'aloyau et on ôte toute la graisse; on couche ensuite le filet sur la table; on prend de gros lardons, dans lesquels on mettra du thym et du laurier hachés bien menus, des quatre épices, du sel et du poivre; on pique le filet et on le ficelle dans la forme que l'on jugera la plus convenable; on mettra au fond de la casserole des bardes de lard, des tranches de veau et de bœuf, cinq ou six ognons, deux ou trois clous de girofle, du thym, du laurier, de la ciboule et un bouquet de persil; on place ensuite le filet dans la casserole où est marquée la braise, on le couvre de lard, et on arrange quelques morceaux de viande à l'entour. On y verse deux ou trois cuillerées à pot, de bon bouillon et peu de sel; on fait bouillir la braise sur un fourneau, et on la met ensuite cuire à petit feu pendant six heures. On prend ensuite le fond du filet, on le fait clarifier et réduire, et on en forme une demi-glace claire, que l'on met dessous le filet de bœuf, après lui avoir donné une belle couleur. Si on le juge à propos, on peut y met autour des ognons glacés

lesquels on aura fait cuire avec une partie de ce fond, et gros comme une noisette de sucre. Si on veut que le filet de bœuf ait une meilleure apparence, on le fait refroidir et on le pare avec goût; on le fait réchauffer dans une partie du mouillement où il a cuit. On peut, de la même manière, le faire à la gelée, en ayant soin de mettre dans la braise un pied de veau, et en clarifiant le fond, que l'on met autour du filet de bœuf, paré et glacé proprement.

Aloyau (Filet d') braisé a la bourgeoise. Parez et piquez de gros lard votre aloyau; mettez vos parures dans le fond de votre casserole; mettez dessus votre filet ficelé; mêlez vos carottes, ognons, bouquet d'aromates, deux cuillerées de bouillon, de l'eau, si vous n'avez pas de bouillon, un peu de sel; cuisez et servez.

Aloyau (Filet d') aux concombres. Parez et faites cuire votre aloyau, comme celui dit a la braise; égouttez; glacez et mettez des concombres dessous.

Aloyau (Filet d') aux ognons glacés, aux laitues. Parez et faites cuire votre aloyau comme ci-dessus; égouttez, glacez et mettez tout autour des ognons glacés ou un cordon de laitues.

Aloyau (Filet d') a la Mauglat. Faites cuire votre filet la veille, comme celui dit à la braise; parez-le de même; quand il sera froid, faites un trou ovale dedans; coupez en dés la viande que vous ôtez de ce trou; mettez les morceaux dans une espagnole avec un peu de mouillement de votre filet; tenez chaud au bain-marie avant de servir, faites réchauffer votre filet; égouttez; glacez; dressez; mettez votre ragoût dedans et une espagnole claire par dessus.

Aloyau (Filet d') aux cornichons. Parez comme pour la braise; piquez de lard fin et mettez à la broche; mettez des cornichons, coupés en bâtons, dans une sauce faite avec six cuillères à dégraisser de grande espagnole, trois cuillères à bouche de vinaigre, sel et poivre fin; huit cuillères à dégraisser de consommé, le tout réduit à moitié, dégraissé et passé à l'étamine. Tenez votre sauce chaude, sans la faire bouillir, vous la verserez dans un plat, et vous mettrez dessus votre filet après une heure et demie de broche.

Aloyau (Filet d') aux cornichons a la bourgeoise. On peut remplacer l'espagnole par un roux léger, mouillé avec du bouillon, dans lequel on met des cornichons coupés en liard.

Aloyau (Filet d') au vin de Malaga. Parez comme pour la braise; piquez de gros lardons où vous aurez mis des épices, thym, laurier pilé, sel fin; ficelez; mettez votre filet, garni de bardes de lard, dans une casserole, sur un lit de bardes de lard, de deux tranches de veau, deux tranches de bœuf, carottes, ognons, bouquet garni, et ajoutez une demi-bouteille au plus de vin de Malaga, une cuillère-à-pot de bouillon; faites jeter quelques bouillons, et mettez mijoter deux heures et demie sur un petit feu. Alors, passez le mouillement au tamis; mettez trois cuillères à dégraisser de grande espagnole, et versez le mouillement; faites réduire à glace; ayez de quoi saucer votre filet; égouttez et ficelez; glacez et versez votre réduction dessus.

Aloyau (Filet d') au vin de Malaga, a la bourgeoise. On peut faire cuire ce filet en le mettant entre des bardes de lard, des racines mouillées avec le vin de Malaga et un peu de bouillon.

ALPISTE, plante. Sa graine se conserve ordinairement séparée de son épi et avec sa coque; elle demande les mêmes soins que la graine de millet, et s'emploie également pour les oiseaux et les jeunes poulets, auxquels cependant on ne donne pas cette graine seule, parce qu'elle les engraisserait trop. On peut dépouiller cette graine de son écorce par le même procédé qui sera indiqué pour le millet (Voy. millet), et la préparer en potages gras et maigre. Le millet ainsi que l'alpiste peuvent se réduire en farine, dont on peut faire des crêmes, et on peut mêler ces farines avec celles de froment pour faire du pain, qui, quoiqu'un peu jaune, est très-sain et a très-bon goût.

AMADOU. Rien n'est plus simple que la préparation de l'amadou, et, quoique cette matière soit d'un bien faible prix à la campagne, il peut être utile de la préparer;

les gros champignons spongieux, qui se trouvent abondamment au mois de septembre sur les vieux chênes, les ormes, les bouleaux, en fournissent la matière. On dépouille le champignon de sa couche ligneuse supérieure et inférieure; on bat la matière spongieuse pour l'aplatir jusqu'à ce qu'on puisse la séparer facilement; on la fait sécher au four; on la bat une seconde fois; on la roule dans la poussière de poudre très-fine, et on peut ensuite l'employer.

AMANDE. C'est le fruit particulier d'un arbre qu'on appelle amandier; il est enfermé dans un gros noyau sous une écale. Lorsque ce fruit n'est point parvenu a son point de maturité, et que l'écale ou le brou en est encore fort tendre, on peut le servir tout entier, confit ou en compote comme les abricots. Mais les plus grands usages se bornent aux différentes préparations qu'on fait des semences qui ont retenu le nom du fruit, et que nous allons examiner.

Les amandes sont douces ou amères; elles sont composées d'une huile et d'un mucilage; les amandes amères ne diffèrent des amandes douces, qu'en ce que leur partie mucilagineuse est chargée d'une portion extractive amère. Les amandes sont nourrissantes à raison du mucilage qu'elles contiennent; mais la grande quantité d'huile qui entre dans leur composition, les rend indigestes; on en fait avec le sucre différentes sortes de préparations, comme des massepains, des macarons, des pralines, de l'orgeat.

Les amandes douces ne diffèrent pas à l'extérieur de celles qui sont amères; les premières se mangent fraîches et sèches; les amandes amères ne se mangent pas seules, mais elles entrent dans la composition de quelques friandises d'office, comme les macarons, etc. Lorsqu'on a cueilli les amandes, on enlève le brou qui recouvre la coque ligneuse, et on les expose au soleil pour les sécher. On conserve ainsi les amandes que l'on destine au dessert, on prive de leurs coques ligneuses celles qui sont destinées au service de l'office, et on les fait sécher à l'ombre; on les conserve dans des sacs, des boîtes ou des tiroirs, dans un lieu bien sec.

Amandes douces. Il en existe plusieurs variétés; les unes à coques dures, les autres à coques fragiles, qu'on sert sur les tables. Les amandes douces sont nourrissantes parce qu'elles contiennent une certaine quantité d'albumine qui a toutes les propriétés de l'albumine animale (blanc d'œuf). On y trouve aussi de l'huile, du sucre liquide, et de la gomme, etc.; elles sont indigestes. Les amandes amères doivent leur odeur et leur saveur à un principe particulier (acide prussique), poison très-actif, contenu dans leur parenchyme. Il est nuisible d'en manger, même une assez faible quantité à la fois.

On tire des amandes une huile, connue sous le nom d'huile d'amandes douces; celle qui est tirée sans feu est la meilleure : voici la manière de la bien faire. On prend des amandes récentes et de bonne qualité; on les met dans un sac dans lequel on les sasse pendant quelque temps pour leur enlever la partie la plus grossière de la peau qui les enveloppe; ensuite on les pile dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte; on met cette pâte dans un sac de canevas, et le sac sous une presse qu'on serre peu-à-peu. Ce procédé donne peu d'huile; mais elle est beaucoup meilleure.

Amandes (Crême d'). Emondez deux onces d'amandes douces et deux amandes amères; délayez-les avec de la crême bouillante; passez cette composition à l'étamine; ajoutez-y des œufs et faites la prendre au bain-marie.

Amandes pralinées. Mettez dans un poêlon d'office une livre d'amandes, une livre de sucre, un verre d'eau, et faites bouillir le tout jusqu'à ce que les amandes pétillent; ôtez alors le poêlon de dessus le feu et remuez bien le sucre jusqu'à ce qu'il se sépare des amandes. Otez une partie du sucre et remettez l'autre partie sur le feu avec les amandes, et continuez de remuer jusqu'à ce que les amandes aient repris le su-

cre ; ôtez les amandes et conservez-les dans un endroit sec. On prépare de la même manière les *pistaches pralinées*, *avelines pralinées*

Amandes (Gâteau d'). Mettez sur une table un litron de farine ; faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs, blancs et jaunes, une pincée de sel, un quarteron de sucre fin, six onces d'amandes pilées très-fin ; pétrissez le tout ensemble, et en formez un gâteau à l'ordinaire; faites-le cuire et le glacez avec du sucre et la pelle rouge.

Amandes (Gâteau d') massif. Mondez, lavez et pilez deux livres d'amandes douces et une once d'amandes amères ; ajoutez des blancs d'œufs, des zestes de citron, de la fleur d'orange pralinée, un peu de sel, deux livres de sucre, un quarteron de fécule de pommes de terre, et, en dernier lieu, une douzaine d'œufs entiers ; le tout étant bien mêlé, beurrez un moule, garnissez-le de papier brouillard également beurré ; mettez votre préparation dans ce moule et faites-la cuire à four doux. Le gâteau étant cuit, retirez-le du moule et servez.

Amandes (Compote d') vertes. Elle se prépare comme celle d'abricots verts. (Voy. abricot.)

Amandes (Marmelade d') vertes. Comme celle d'abricots verts (Voy. abricot.)

Amandes (Petits gâteaux d'). Mondez une demi-livre d'amandes douces et deux ou trois amandes amères ; pilez-les en y ajoutant des blancs d'œufs pour les empêcher de tourner en huile ; ajoutez-y une livre de sucre, un peu de fleur d'oranger pralinée, quelques cuillerées de crème ; abaissez du feuilletage de l'épaisseur d'une pièce de cinq frans ; coupez cette pâte comme pour les petits pâtés ; garnissez chaque morceau avec votre préparation d'amandes ; faites-les cuire à un four chaud, et poudrez-les de sucre.

Amandes amères (Macarons d'). On met dans un linge blanc une livre d'amandes amères pour en retirer la poussière ; on les pile dans un mortier de marbre avec quatre blancs d'œufs ; il faut avoir soin qu'elles soient pilées très-fin, et faire en sorte qu'elles ne tournent pas en huile ; étant bien pilées, on les met dans une terrine, et on y incorpore trois livres de sucre en poudre ; si la pâte était trop sèche, on y ajouterait des blancs d'œufs ; il faut qu'elle ne soit ni trop liquide ni trop sèche; vous la dressez sur des feuilles de papier, par petites portions, de la grosseur d'une noix, et vous mettez cuire vos macarons à un feu très-doux et fermé.

Amandes douces (Macarons d'). On procède de même que pour le macaron amer, à la différence qu'il ne faut mettre que deux livres de sucre par livre d'amandes.

Amandes (Biscuits d'). Ayez une demi-livre d'amandes douces, une once d'amandes amères, deux onces de farine et deux livres de sucre en poudre. Cassez une douzaine d'œufs ; séparez les jaunes d'avec les blancs. Emondez vos amandes ; pilez-les, en y ajoutant deux blancs d'œufs ; battez en neige le reste des blancs d'œufs ; battez les jaunes à part avec la moitié du sucre ; mêlez les jaunes, les blancs et les amandes que vous avez pilées de manière à en faire une pâte ; mélangez le reste du sucre avec de la farine ; préparez des caisses de papier ; emplissez-les de pâte et glacez-les avec votre mélange de sucre et de farine que vous mettrez dans un tamis et que vous agiterez au-dessus des caisses. Faites cuire vos biscuits dans un four médiocrement chaud. On prépare de la même manière les *biscuits aux avelines, biscuits aux pistaches, biscuits aux chocolats, biscuits aux marrons, biscuits au riz, biscuits au citron ou à l'orange, biscuits à la crême.*

Il suffit de remplacer les amandes par l'un de ces ingrédiens que l'on pile s'il y a lieu.

Amandes (Lait d'). On a six onces d'amandes douces, une pinte de lait, quatre gros de fleur d'orange et cinq onces de sucre : après avoir pelé les amandes, on les pile en pâte très-fine, en jetant de temps en temps quelques gouttes de lait dans le mortier. Lorsque la pâte est devenue friable, on la jette dans le lait, et on la délaie bien ; puis on passe le tout à travers un linge ; on

met sur le feu et on fait bouillir jusqu'à réduction de moitié ; on ne donne à cette réunion qu'un bouillon, puis après avoir passé au tamis serré, on laisse refroidir et on sert.

AMBIGU. Si nous consultons le Dictionnaire de l'Académie française pour avoir la définition de ce mot, dans son acception gourmande, nous y verrons qu'un ambigu est une « sorte de repas où l'on sert en même temps la viande et le fruit, et qui tient de la collation et du souper. »

Cette définition nous paraît loin d'être complète, et nous prouve que l'Académie française renfermait alors dans son sein peu d'adeptes en gourmandise : à moins qu'on ne veuille dire, pour l'excuser, que le changement que le temps et les révolutions ont apporté dans nos mœurs, a fait prendre à ce repas une face toute différente, et qu'il n'est plus le même qu'il y a soixante ans.

Il est bien de l'essence de l'ambigu de réunir tous les différens services en un seul, et c'est même dans cette réunion qu'on peut trouver l'origine du nom qu'on a donné à ce repas, qui, au premier coup-d'œil, présente en effet un double sens ; car, en voyant ce mélange, on ne sait si l'on en est aux entrées, au rôti, à l'entremets ou au dessert, et l'on peut croire qu'en enlevant chacun de ces services, le maître d'hôtel en a oublié quelques plats, dont l'assemblage forme celui-ci. C'est de cette ambiguité qu'il a reçu son nom : nous présumons que dans le principe cette confusion aura été l'effet du hasard, et qu'ensuite on l'aura organisée avec quelque symétrie, et comme elle favorise dans plus d'une occasion la paresse, l'économie, et sous quelques rapports l'emploi du temps, on l'aura adoptée même dans les maisons les plus régulières.

Mais, outre les viandes et le fruit, l'on sert dans un ambigu les entremets, les pâtisseries et toute espèce de poissons : la définition de l'Académie est donc sous ce rapport incomplète. Elle manque d'exactitude en nous disant que l'ambigu tient de la collation et du souper, d'abord parce qu'on ne sait plus maintenant ce que c'est que la collation, ensuite parce qu'on pourrait dire de même que l'ambigu tient du déjeuner et du dîner, puisqu'on le sert aujourd'hui à l'heure intermédiaire à ces deux repas, plus souvent que le soir.

L'ambigu est donc un repas où la soupe ne paraît jamais, mais où tous les services sont confondus en un seul, et dans lequel aucun plat n'est jamais relevé. Entrées, milieux, bouts de table, grosses pièces, entremets chauds et froids, rôtis, dessert, tout y est rassemblé et presque confondu, ce qui nécessite une table immense, puisqu'il faut qu'elle réunisse en une seule fois ce qui est divisé ordinairement en trois services, et même quelquefois en quatre.

Il naît de cette confusion plusieurs inconvéniens notables. Le plus grand sans doute, c'est de manger les rôtis froids et les entremets à la glace. Eh! le moyen de les entretenir à leur point lorsqu'ils sont souvent obligés d'attendre pendant deux heures leur tour! Les divers moyens qu'on emploie pour leur conserver la chaleur ne réussissent guère ; cette chaleur artificielle dessèche les entremets au lieu de les entretenir. Il en est de tels comme les ramequins, les souflés, etc., qui ne doivent faire qu'un saut du fourneau et du four sur la table, et qui même ne sont bons que servis au moment d'être mangés; et l'on pense bien qu'une attente de deux heures les dénature entièrement, et fait d'un mets délicat un manger détestable.

Un autre inconvénient des ambigus, c'est d'offrir à l'œil une confusion, un mélange qui rassasie d'avance l'appétit, au lieu de l'exciter. Les émanations de chaque service, respirés séparément, stimulent agréablement l'organe de l'odorat, et s'introduisant pas son canal jusque dans celui du goût, elles excitent sur les papilles nerveuses qui tapissent le palais, ces titillations voluptueuses qu'il est si doux d'éprouver et si difficile de décrire, et qui sont le plus doux prélude de la plus ineffable des jouissances. Lorsque toutes ces émanations sont réunies, il résulte de cette confusion, une odeur équivoque, un mélange nauséabonde, plus propre à soulever le cœur qu'à

récréer le cerveau. C'est ainsi que les couleurs de la palette d'un peintre habile, sagement distribuées sur la toile, forment des tableaux enchanteurs ; tandis que confondues et mélangées, elles n'offrent que l'image du cahos.

Il est encore de la nature de ce service de jeter les convives dans un embarras toujours funeste à l'appétit. L'action dégustatoire doit être méthodique, et successive pour devenir agréable, et c'est ce qui fait que le service plat à plat est celui qui stimule et satisfait le mieux l'appétit. Ainsi qu'un sultan entouré de cinquante odalisques, et ne sachant à qui jeter le mouchoir, sent ses désirs s'éteindre par cette réunion d'objets, si bien faits séparément pour les exciter ; de même un gourmand sent son appétit s'évanouir à la vue de tant de plats d'une nature opposée, et dont le coup-d'œil et l'odeur se détruisent mutuellement dans cette confusion. Renfermez le premier dans un boudoir avec une beauté fraîche et provocante ; essayez le second vis à vis un mets délectable, qui sera successivement relevé par une vingtaine d'autres, et les sacrifices faits à l'amour, et au dieu des festins, seront aussi fervens que nombreux, aussi solides qu'agréables.

Cette confusion qui constitue les ambigus, produit encore mille autres inconvéniens. Tout le monde veut-être servi à la fois de ce qu'il désire. Pendant que l'un mange des côtelettes, l'autre suce une compote. On voit l'une à côté de l'autre une assiette chargée de ris de veau et une de confitures; les farces et les marmelades, les petits pâtés et les macarons, les émincés et les crêmes, les écrevisses et les massepins, sont simultanément sous la dent : l'œil est révolté de ce mélange, l'odorat en souffre, et la propreté s'en afflige.

Les avantages qui peuvent balancer tant d'inconvéniens sont en très-petit nombre; ils se bornent à quelque économie, parce qu'en réunissant quatre services en un seul, on est dispensé de les faire chacun aussi forts; l'ambigu simplifie le service, puisqu'il ne s'en fait qu'un, qui même est tout dressé avant que l'on se mette à table. Enfin, pour les gens qui trouvent le temps long à table, car il en existe d'assez malheureusement nés pour s'y ennuyer, il a le mérite d'être plus court qu'un repas ordinaire, non-seulement parce qu'il n'existe pas d'intervalle entre les services, mais parce que l'on y mange réellement moins. Car, comme nous l'avons déjà remarqué, l'appétit est plutôt paralysé que stimulé par l'abondance et la confusion des mets. Ce sens, le premier de tous pour l'homme raisonnable, veut être aiguillonné par le changement; il vit de surprises, et l'on dirait que la capacité de l'estomac s'agrandit à chaque apparition nouvelle.

Concluons de tout ceci, qu'un amphitrion qui veut que l'on mange bien, longtemps et proprement chez lui, ne doit jamais donner d'ambigus. Si cette espèce de repas est tolérable, ce n'est que dans les bals, dans les fêtes, où manger bien longtemps et délicatement n'est pas la principale affaire. Aussi, les vrais gourmands n'y assistent-ils que lorsqu'ils ne peuvent absolument s'en dispenser

AMBRÉ. On dit qu'un bouillon est trop *ambré* quand il a trop de couleur.

AMERTUME. On appelle ainsi un vice que les vins, et surtout ceux de la haute Bourgogne, contractent par le seul effet du temps. Si les vins qui sont affectés de cette maladie sont en tonneau, il faut, pour les guérir, les renouveler avec du vin plus jeune du même crû, ou bien les passer sur de la lie nouvelle. Ce moyen convient mieux aux vins ordinaires qu'aux vins fins. Du reste, il ne faut pas espérer de les rétablir complètement, il est à peu près sûr qu'ils auront perdu leur bouquet.

Quant aux vins fins qui prennent l'amertume en tonneau, il faut les coller avec vingt grammes de la poudre n° 1 de M. Jullien, et les laisser reposer pendant un mois au moins. Quand le vin a repris toute sa limpidité, il faut le soutirer dans un tonneau frais vide de bon vin, légèrement soufré. Si l'on obtient un bon résultat, on répète l'opération.

Il sera bon, si on le peut, de mettre le vin malade dans un tonneau frais vide de

bon vin nouveau ; le mélange de la gravelle qui se trouve sur les parois d'un pareil tonneau, ne peut que produire un bon effet. Si ce moyen échoue, il faut, pour ne pas perdre tout-à-fait son vin, s'en servir pour couper des vins ordinaires bien francs et plus jeunes; mais il ne faut pas en mettre plus d'un sixième ; on ferait mieux de n'en mettre qu'un dixième.

Si les vins ont contracté l'amertume en bouteille, il ne faut pas s'en inquiéter; seulement il faut avoir soin de les laisser en repos ; cela suffira pour qu'ils guérissent d'eux-mêmes. Cependant, si on veut hâter leur rétablissement, il faudra les transvaser avec soin, toutes les fois qu'on verra un dépôt formé. Il faut bien s'attendre à voir les vins, ainsi traités, perdre de leur force; mais ils seront encore préférables à ce qu'ils seraient si on les mélangeait avec des vins nouveaux.

Le sucre est quelquefois employé pour corriger l'amertume des vins. On procède dans ce cas comme il sera indiqué au mot Gout.

AMIDON. Il s'extrait de la farine ou des pommes de terre, par des procédés particuliers. Il est insoluble dans l'eau froide, à moins qu'il n'ait été légèrement torréfié; mais il est soluble dans l'eau bouillante, et, par le refroidissement, se prend en une masse semblable à de la gelée, connue sous le nom d'empois.

Pour corriger la couleur altérée d'un vin d'Espagne, Maupin indique le procédé suivant :

Prenez deux livres d'amidon blanc et huit pintes de lait ; faites-les bouillir ensemble pendant une heure. Lorsque le mélange sera refroidi, mettez-y une poignée de sel blanc; battez bien le tout, et versez-le dans le tonneau ; agitez fortement le vin avec un bâton fendu ; remplissez et bouchez.

L'amidon est sujet à se condenser dans les vins, et même à s'y combiner. Du vin d'Angers, première qualité de 1825, qui était très-doux et avait une teinte jaune, ayant été collé avec l'amidon et le lait en février 1826, était encore trouble deux mois après. On y mit alors cent grammes par pièce de la poudre n° 3 de M. Jullien, et quelques jours après il fut limpide et blanc. Cette poudre est le moyen le plus sûr pour rétablir la couleur des vins blancs.

On reconnaît le bon amidon, c'est-à-dire celui qui n'a subi aucun mélange, à ce qu'il est en morceaux prismatiques assez réguliers; réduit en poudre, il est doux au toucher; quand on le presse entre les doigts il fait entendre un bruit particulier qu'on nomme *cri de l'amidon*. L'amidon mélangé est moins blanc et plus pesant, on découvre çà et là des taches grises; il est moins doux au toucher et quand on le plonge dans l'eau, on voit surnager des matières étrangères ou bien des particules terreuses se précipiter au fond du vase.

AMOUR (Parfait). Cette liqueur se fait comme la crême de cédrats, en ajoutant un peu de canelle et de coriandre. (Voy. Cédrat.

AMOURETTES. On donne ce nom à la moëlle allongée des quadrupèdes : celles de veau sont les plus délicates et les plus estimées.

Amourettes de boeuf en marinade. Vous préparerez vos amourettes comme les cervelles, et les ferez cuire de même; quand elles seront cuites vous les ferez égoutter, les couperez toutes de même longueur et les ferez frire en pâte.

Amourettes de veau et de mouton. Elles se servent marinées et frites pour entremets. (Voy. Cervelles de veau.)

AMPHITRION. Je fais grand cas des gens qui donnent à manger, disait, un jour, à l'auteur de cet article, une marchande bouchère de la halle qui le prenait pour un traiteur. Les gens de lettres, et surtout les gens de la cour d'autrefois, en disaient de même des fermiers-généraux dont ils venaient entourer la table. Un homme en place qui veut se faire des créatures, un poète de qualité qui cherche des prôneurs, l'ambitieux qui quête des protecteurs, l'homme riche qui veut faire parler de lui, enfin le ministre qui veut être cité pour un grand homme d'état, n'ont pas de moyen

plus sûr, pour parvenir à leur but, que de donner à manger. La table est un centre autour duquel se forment toutes les réputations ; c'est un théâtre sur lequel il n'y a jamais de chûte, et il est prouvé qu'on ne verrait jamais tomber de pièces nouvelles, si leurs auteurs pouvaient, le jour de la première représentation, donner à dîner au parterre.

Il n'y a donc pas de plus beau rôle à jouer, en ce bas monde, pour un homme riche, que celui d'Amphitrion ; mais nous ne cesserons de le répéter, l'argent seul ne suffit pas pour avoir une bonne table. Tel dépense beaucoup qui fait très-mauvaise chère. Tel autre avec une fortune médiocre donne d'excellens dîners. Tout dépend des soins, des connaissances et des études que l'on a faites dans toutes les parties de l'art alimentaire. L'état d'Amphitrion veut, comme tous les autres, un noviciat, et il est encore plus aisé de gagner rapidement une immense fortune, que de savoir s'en faire honneur. Tel homme qui, de laquais d'un agent de change, est devenu en peu d'années millionnaire, se trouve incapable de gouverner, comme il faut, sa cuisine et sa cave. Il ne suffit pas d'avoir passé sa vie à rincer des verres pour être connaisseur en vins, ni d'avoir donné des assiettes à tout le monde pour les garnir d'excellens mets.

La subite opulence qui a métamorphosé tant de valets en maîtres, n'a donc pas tourné au profit de la politesse dans ses rapports avec la bonne chère, et ce n'est pas en commençant par être un Sosie que l'on apprend à devenir un Amphitrion.

On voit, par ce qui précède, que, si ce rôle a de l'éclat, il offre aussi beaucoup de difficultés, et pour le bien remplir, il faut joindre à une bonne éducation une connaissance aussi profonde des hommes que de la bonne chère ; cela paraît un paradoxe à beaucoup de gens qui pensent qu'avec de l'argent, un bon cuisinier, un maître d'hôtel intelligent et l'envie de faire parler de soi, rien n'est plus facile que d'avoir une bonne maison et de tenir une table recherchée.

C'est une grande erreur qu'une telle opinion. D'abord, il est prouvé qu'un homme qui ne se connaît pas personnellement dans le grand art de faire bonne chère, et qui est forcé de s'en reposer sur ses domestiques, tant pour sa cuisine que pour sa cave, est toujours mal servi et mal abreuvé. Une délicatesse extrême dans le palais, afin de pouvoir exercer dans toute leur étendue, tous les secrets de la dégustation, est la première qualité nécessaire à tout homme jaloux de se faire honneur de ses vivres et de ses boissons; ensuite, des soins infinis sont indispensables, si l'on veut exercer dans le choix des alimens cette surveillance sans laquelle on est continuellement trompé, et l'on se ruine sans acquérir de réputation.

Il faut de longues années, des correspondanees sûres, une activité sans bornes et une attention continue, pour former et entretenir une bonne cave sans laquelle on ne peut mériter le nom d'un véritable Amphitrion.

Les qualités morales ne sont pas moins nécessaires à un Amphitrion, que toutes celles que nous venons d'énumérer. Comment veut-on en effet qu'il rassemble des convives aimables et qu'il les assortisse, s'il n'a pas un tact juste, une grande connaissance des hommes et cet usage du monde qui ne s'acquiert pas dans les livres, et qui est indispensablement nécessaire à celui qui veut tenir une bonne maison et qui a mis son amour-propre dans les succès de sa table. On ne saurait manger pendant cinq heures, tel excellent que soit le dîner : et l'homme, créature faible et impuissante, trouve bientôt, hélas! des bornes à son appétit. Le mangeur le plus intrépide est rassasié quand il a fait honneur aux deux premiers services, et c'est alors qu'on sent la nécessité d'avoir un voisin aimable et de pouvoir causer avec lui ; car dans les nombreux rassemblemens nutritifs, il est impossible d'établir une conversation générale. Mais souvent les convives ne se connaissent point entr'eux, et, si l'Amphitrion, qui doit les connaître tous, n'a pas pris le soin de les placer convenablement, ils se trou-

veront réciproquement paralisés ; nous indiquerons au mot Voisinage a table les moyens d'y parvenir sans embarras et sans confusion, et nous pensons que cet article ne sera pas un des moins utiles à ceux qui cherchent à faire dans ce Dictionnaire leur cours de bonne chère dans toute son étendue.

Après avoir rapidement parcouru les qualités les plus nécessaires à acquérir pour devenir un bon Amphitrion, qu'il nous soit permis de déplorer l'ingratitude dont, en général, on paie aujourd'hui ceux qui en remplissent de leur mieux tous les devoirs. Les convives se font souvent un jeu de l'embarras de celui qui les reçoit, ils s'amusent à le tourner en ridicule, ils s'établissent ses censeurs et ses juges, comme si c'était un droit qu'ils eussent, en entrant, acheté à la porte; et bientôt l'on sifflera les maîtres de maison, comme on siffle les auteurs de certains drames nouveaux.

Nous ne saurions trop nous élever contre une ingratitude aussi révoltante. Un bon dîner étant une des plus grandes jouissances de la vie humaine, ne doit-on pas avoir quelque reconnaissance pour celui qui nous le procure et qui prend tant de peine pour nous faire manger son bien ? Au lieu de le persifler et de l'outrager, occupons-nous plutôt à l'encourager par des louanges données à propos sur ce qu'il nous sert; payons notre écot en joyeux bons mots, en saillies aimables, en jolis couplets, en fines reparties, en historiettes amusantes et courtes; et songeons que, loin de chercher à décourager ceux qui mettent leur amour-propre à nous bien nourrir, il faut, au contraire, les stimuler par des éloges. Le nombre des bons Amphitrions est tellement réduit, qu'il faut tâcher d'en propager l'espèce. En nous occupant de leur gloire, nous travaillerons à nos plaisirs.

Notre Dictionnaire renferme un cours complet de bonne chère, de politesse gourmande. Les leçons diverses qui forment ce cours, se trouvent aux mots : Déjeuner, Diner, Souper, Campagne, Invitation, Réception, Visite, Voisinage, etc., etc.

ANANAS. On appelle ainsi un fruit d'Amérique, fort commun dans ce pays, mais qu'on ne peut obtenir sur notre continent que dans les serres chaudes; c'est dire qu'il coûte fort cher, et qu'il ne figure que sur les tables des riches.

En Amérique, on fait avec l'ananas une confiture excellente qu'on envoie en Europe. On fait aussi un vin d'ananas d'un goût délicieux, et qui porte assez fortement à la tête. En France, on mange ce fruit cru, coupé en rouelles que l'on sucre. Avant de manger ces tranches, on a soin de les faire séjourner quelque-temps dans l'eau-de-vie sucrée, afin de faire disparaître le suc corrosif qu'elles contiennent. On en fait des glaces, des crêmes, et plusieurs autres mets fort recherchés. On en fait encore une limonade très-rafraîchissante, et qui, pour cette raison, ne doit pas être prise en grande quantité.

ANCHOIS. Poisson de mer de la longueur du doigt, et quelquefois plus long ; il est sans écailles et charnu, n'a point d'arêtes, excepté l'épine du dos qui est fort menue. On sale les anchois, après leur avoir ôté la tête et les entrailles, et on les met en baril. Les petits anchois sont les meilleurs, on doit choisir les nouveaux, vermeils audedans, et ayant le dos rond ; il faut de plus qu'à l'ouverture des barils, la sauce soit d'un bon goût et ne sente point l'évent. C'est des anchois ainsi préparés que la cuisine fait un grand usage ; on les emploie dans les salades et dans les sauces ; ils sont excellens avec de l'huile, du vinaigre et du poivre. Il faut pour cela les laver dans de l'eau ou du vin, les fendre en deux et lever l'arête du milieu. On fait encore des coulis d'anchois qui entrent dans plusieurs ragoûts gras et maigres.

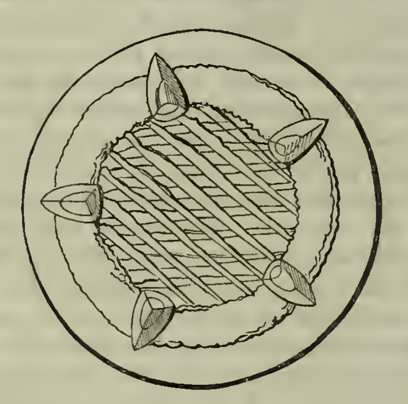
On les mange frais ou conservés dans la saumure. Leur chair est ferme, serrée, et rougeâtre en dedans. On s'en sert en général dans nos pays, plutôt comme d'assaisonnement aux autres mets, qu'on ne l'emploie comme aliment. Frais, il se digère mieux que salé.

Anchois (Rôties d'). Prenez des tranches de pain, coupées proprement, de la lar-

geur et longueur du doigt; faites frire dans l'huile; arrangez-les dans un plat d'entremets; mettez une sauce par-dessus, faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, persil, ciboule, échalotte, le tout haché, et couvrez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

ANCHOIS FRITS. Après avoir fait dessaler vos anchois, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile, et délayée avec du vin blanc; faites en sorte que la pâte ne soit pas trop liquide; quand ils sont frits et qu'ils ont pris une belle couleur, servez-les pour entremets.

ANCHOIS (Hors-d'œuvre d') SUR UNE ASSIETTE. Coupez vos anchois en filets; disposez ces filets sur une assiette, en les entrecroisant comme dans la figure ci-dessous; formez tout au tour une couronne avec du persil et autres fournitures; sur cette couronne, placez de distance en distance quelques moitiés d'œufs, et assaisonnez avec une ou deux cuillerées d'huile.



ANDOUILLES DE COCHON. Prenez des boyaux gras de cochon; après qu'ils seront bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire les andouilles. Faites-les tremper dans de l'eau où il y ait un quart de vinaigre, du thym, laurier, basilic, pour leur faire perdre leur goût de charcuterie; vous prenez une partie de ces boyaux que vous coupez en filets, de la panne en filets; des morceaux de porc en filets; assaisonnez le tout ensemble avec du sel et fines épices; mêlez avec un peu d'anis; remplissez ensuite vos boyaux aux deux tiers de crainte qu'ils ne crèvent en cuisant, s'ils étaient trop pleins; ficelez-les par les deux bouts; faites les cuire avec moitié eau et moitié lait, sel, thym, laurier, basilic, un peu de panne pour les nourrir. Quand elles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur cuisson; vous les faites griller, et les servez pour hors-d'œuvre.

ANDOUILLE A LA BÉCHAMEL. Faites suer un quart d'heure, dans une casserole, un morceau de beurre, une tranche de jambon, trois échalottes, du persil, une gousse d'ail, du thym, du basilic et du laurier; ajoutez une chopine de crême; faites réduire à moitié; passez au tamis; faites boire le lait, en faisant bouillir, à une poignée de mie de pain que vous y jeterez; coupez en filets de la poitrine de porc frais, de la panne, du petit lard et une fraise de veau; mêlez ces filets avec la mie de pain et six jaunes d'œufs crus, du sel, du poivre, de l'épice et de la muscade; remplissez des boyaux du mélange; fermez vos andouilles; faites-les cuire avec moitié lait, moitié bouillon, et bouquet assaisonné. Procédez comme il est dit aux andouilles de cochon.

ANDOUILLES DE BOEUF. Nettoyez et préparez vos robes d'andouilles, comme pour les andouilles de cochon; coupez en filets du gras-double et des palais de bœuf, cuits aux trois quarts dans l'eau; mettez y de l'ognon coupé de même, presque cuit dans le beurre; ajoutez six jaunes d'œufs crus, du sel, du poivre, de l'épice et de la muscade; entonnez cet appareil dans vos andouilles et mettez vos andouilles cuire dans du bouillon gras contenant une demi-bouteille de vin blanc, un bouquet assaisonné, girofle, poivre, sel, carottes et ognons; laissez-les refroidir, et pour les servir, poudrez comme des andouilles de cochon.

ANDOUILLES DE FRAISE DE VEAU AUX TRUFFES. Faites blanchir et cuire une fraise de veau, que vous laisserez refroidir; coupez-là en filets, ainsi qu'une tétine de veau cuite, et mettez le tout dans une terrine avec champignons hachés, échalottes, persil et truffes; mettez ces fines herbes dans une casserole avec un morceau de beurre; passez-les et mouillez-les avec un verre de vin de

madère; faites réduire à la moitié et ajoutez cinq cuillerées de velouté; faites réduire de nouveau; mettez vos filets avec six jaunes d'œufs crus; le tout assaisonné de sel, poivre, épices, muscade et truffes en lames; mettez dans les boyaux; liez par les deux bouts; mettez les deux minutes dans l'eau bouillante, puis, mettez-les sous presse; marquez-les dans une casserole entre deux bardes de lard et quelques lames de veau et jambon; mouillez avec un verre de vin de madère, une bouteille de vin blanc, une cuillère-à-pot de consommé, un bouquet assaisonné, carottes, ognons, sel, poivre, thym, laurier et ail; faites-les cuire doucement pendant deux heures; laissez refroidir; parez-les, et faites-les griller comme des andouilles ordinaires.

Andouilles de gibier. Désossez à forfait un lapin de bon fumet; coupez-le en filets avec une fraise d'agneau ou de veau, de la panne ou de la tétine de veau. Mêlez avec tous ces filets de l'ognon coupé en filets; passez sur le feu jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit; assaisonnez tout avec sel, fines épices, persil, ciboules, échalottes hachées, muscade, basilic en poudre; mettez cette composition dans des boyaux bien propres, pour en former les andouilles comme les précédentes. Faites-les cuire dans un bouillon gras, une chopine de vin blanc, un bouquet de fines herbes; laissez refroidir dans la cuisson; ensuite trempez-les dans le gras de leur cuisson pour les panner de mie de pain et les faire griller; servez-les pour hors-d'œuvre.

Les andouilles de faisan et de perdrix se font de la même façon.

ANDOUILLETTE. C'est de la chair de veau où l'on met quelques jaunes d'œufs; elle est hachée et roulée en ovale; les cuisiniers en garnissent les pâtés, et en font des entrées de table.

ANGÉLIQUE, plante dont les feuilles sont ailées et divisées en des parties assez larges; ces feuilles sont portées par des pédicules branchus, teints d'une légère couleur de pourpre. La tige qui s'élève d'entre ces pédicules est creuse, noueuse, et haute de trois à quatre pieds.

Cette plante est fort commune dans les jardins, où elle est connue sous le nom d'angélique de Bohême, qui est de toutes les espèces la meilleure. Elle se plaît dans les endroits humides, et ne vient jamais mieux que sur les bords d'un fossé ou d'un étang, où on peut la transplanter lorsqu'elle est parvenue à six pouces de haut; comme ses feuilles s'étendent beaucoup, il faut avoir soin de laisser un espace de deux pieds. Les graines doivent être semées dès qu'elles sont mûres; elles ne réussiraient pas si on les gardait jusqu'au printemps.

L'angélique périt aussitôt qu'elle a donné des graines, ainsi le moyen de conserver les mêmes pieds pendant plusieurs années, consiste à couper l'extrémité des tiges dans le mois de mai; la plante ne grène pas, et sa racine se conserve; elle est grosse, noirâtre en dehors et blanche en dedans.

L'angélique a une odeur aromatique tirant sur le musc; sa racine, ses feuilles, sa tige et sa graine sont d'un grand usage.

On fait près de Londres une culture considérable de cette plante pour en fournir les confiseurs. C'est des tiges tendres qu'on coupe dans le mois de mai, et avant qu'elles soient montées en graine, qu'ils font le plus grand usage.

Angélique (Conserve d'). Lorsque les tiges de l'angélique sont d'une bonne grosseur, coupez-les, avant que la plante ne monte en graine; otez les feuilles, et coupez par morceaux, de six pouces au plus, vos tiges fraîches cueillies; mettez-les à l'eau fraîche, après en avoir enlevé les filandres et la pellicule; faites-les blanchir à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles s'écrasent facilement; retirez-les, et laissez-les reverdir; mettez-les à deux eaux fraîches, et, après les avoir égouttées, faites-leur jeter une douzaine de bouillons au sucre clarifié; retirez votre poêle; écumez votre confiture, et versez-la dans une terrine, où vous la laisserez reposer vingt-quatre heures. Alors, retirez votre angélique; jetez dessus le sirop que vous aurez fait cuire au petit perlé; laissez reposer trois jours; retirez votre angélique; égouttez-la, et faites lui prendre cinq à six bouillons dans votre

sirop cuit à la grosse perle, et augmenté de sucre. Alors, retirez vos cardons ; rangez-les sur des ardoises ou des feuilles d'office ; saupoudrez-les de sucre fin, et faites-les sécher à l'étuve, pour vous en servir à votre gré.

Angélique (Ratafia d'). Ayez de l'eau-de-vie, du sucre, de l'eau, un peu de cannelle et quelques clous de girofle ; le tout en proportion de la quantité d'angélique que vous emploierez. Pour une livre, il faut quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, une pinte d'eau ; ne prenez que les branches de l'angélique, et coupez-les en petits morceaux après en avoir ôté les feuilles ; laissez-les infuser deux mois ; alors, passez votre infusion à la chausse, et mettez-la en bouteilles.

ANGLAISE sauce. Hachez deux jaunes d'œufs durs ; mettez-en la moitié dans une casserole, avec un anchois et des câpres hachés, un verre de bon bouillon, peu de sel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine ; faites lier la sauce sur le feu, dressez-la sur ce que vous voudrez, et jetez sur la viande le restant du jaune d'œuf haché.

ANGUILLE. Poisson qui a la forme d'un serpent. Sa chair grasse la rend indigeste ; grillée et convenablement assaisonnée, elle se digère plus facilement que de toute autre manière.

On sale la chair des anguilles pour les conserver, lorsqu'on en prend beaucoup ; elles sont même d'un meilleur goût, et moins indigestes, parce que le sel corrige leur viscosité.

Anguille a la tartare. Dépouillez votre anguille ; videz-la par les ouïes, ayez soin de lui couper la tête au-dessus du nœud, afin de pouvoir introduire la queue dans le nœud.

Vous mettez un morceau de beurre dans une casserole, des carottes et des ognons coupés en tranches, du persil, du laurier ; vous passez cet assaisonnement ; quand il est bien revenu, vous le mouillez avec du vin blanc, du sel, du gros poivre ; lorsque votre sauce sera cuite, vous la passerez à l'étamine sur l'anguille, que vous ferez cuire. Lorsque votre anguille sera froide, vous la mettrez dans la mie de pain, et vous la tremperez ensuite dans des œufs assaisonnés et battus, et vous la panerez une seconde fois. Un quart d'heure et même près d'une demi-heure avant de servir, vous mettez votre anguille sur le gril à un feu doux, avec un four de campagne bien chaud dessus. Versez une sauce à la tartare sur un plat, et placez votre anguille dessus.

Anguille a la poulette. L'anguille dépouillée, on la coupe en tronçons qu'on met dans une casserole avec du sel, gros poivre, muscade et un bouquet garni ; on la passe au beurre et on la change ; on mouille avec une bouteille de vin de Champagne ; on ajoute un maniveau de champignons bien blancs. Lorsque l'anguille est cuite, on l'égoutte et on la dresse sur un plat, avec des croûtons de pain frits entre chaque morceau ; on la met, si on juge à propos, dans un un vol-au-vent ou une croûte de pâté chaud. On fait réduire la sauce après l'avoir dégraissée, et étant liée avec trois jaunes d'œufs, on la passe à l'étamine, et on y vanne un bon morceau de beurre frais.

Anguilles a la broche. Mettez une belle anguille sur des charbons ardens, et faites-la griller sur tous les points ; essuyez-la ; grattez-la avec le couteau ; supprimez les nageoires dorsales et ventrales, la tête et la queue ; enlevez toute la peau ; videz-la par le haut de la gorge et le bas du nombril, en faisant passer par le nombril une lardoire du côté du gros bout, et la faisant sortir par le haut ; lavez-la, tournez-la en rond comme une gimblette ; passez au travers des petits hatelets d'argent ou des brochettes de bois ; fixez avec de la ficelle ; mettez-la dans une casserole, et versez dessus une mirepoix ; faites cuire à moitié ; égouttez ; mettez sur la broche ; emballez ; faites cuire ; déballez ; faites un peu sécher et glacer ; dressez sur une italienne rousse ou une ravigote.

Anguille a la Ste-Menehould. Mettez sur une tourtière votre anguille préparée comme ci-dessus ; couvrez-la de Ste-Menehould ; panez et faites cuire au four ou sous un four de campagne ; dressez et versez dans

le puits, une italienne ou une ravigotte blanche.

Anguille (Matelotte d'). Comme celle de carpe.

Anguille (Roulade de filets d'). Levez dans toute leur longueur les filets de vos anguilles dépouillées; mettez-y du sel et du poivre fin; étendez sur chacun, de la farce de carpe incorporée d'un anchois pilé et roulez vos filets de la queue à la tête, ficelez-les et mettez-les dans une mirepoix; demi-heure après, égouttez-les, dressez-les, et mettez un sauté ou un ragoût de champignons.

Anguille piquée. Après avoir piqué votre anguille de lard fin sur le dos, vous la roulez et vous la maintenez avec quatre atelets d'argent; vous la mettez dans un sautoir, et la faites cuire avec une bonne marinade. Après l'avoir bien glacée, vous la servez avec une sauce verte ou tomate.

Anguille (Pâté d'). Appropriez une belle anguille, faites-en un godiveau avec champignons, persil, ciboules, beurre fin, sel et poivre, fines herbes et épices; saucez de votre godiveau votre pâté confectionné de pâte fine; mettes-y vos tronçons; assaisonnez avec bouquet; couvrez de beurre et d'une abaisse dorée d'un jaune d'œuf, et mettez au four; faites un ragoût de champignons; truffes et laitances avec beaucoup de coulis, et qui ne soit point trop lié; ouvrez votre pâté, quand il sera cuit; après l'avoir dégraissé, jetez votre ragoût par-dessus, et servez chaud.

On fait aussi des tourtes d'anguille qu'on confectionne, à peu de choses près, comme les pâtés.

Anguille de mer. Vous ferez cuire votre anguille dans l'eau, avec du sel, de la racine de persil ou du persil et trois ou quatre feuilles de laurier; vous la masquerez d'une sauce à la crême ou d'une sauce brune, dans laquelle vous mettrez gros comme moitié d'un œuf de beurre d'anchois, ou d'une sauce aux tomates.

ANIMELLES. On appelle ainsi les testicules de l'animal.

Animelles de mouton. Enlevez les peaux à six paires d'animelles; coupez-les en six morceaux; marinez-les dans du citron, sel, poivre et persil en branche; égouttez un quart-d'heure avant de servir, farinez-les; faites-les frire à deux fois, afin qu'elles soient bien augmentées, et servez-les avec un aspic à demi-glace.

ANIS. Plante ombellifère, dont la tige branchue, cannelée et creuse, s'élève à la hauteur d'environ trois pieds. Ses feuilles sont découpées profondément et ressemblent à celles du persil.

On ne cultive l'anis que par rapport à sa semence: la Touraine est le pays de la France où l'on en sème le plus. Il demande une terre meuble et légère; on le sème au printemps: chaque pied forme sa tige dans le mois de juin, et la graine est mûre au mois d'août; on coupe les tiges à fleur de terre, il en vient de nouvelles au printemps suivant, qui donnent une seconde fois de la graine, mais après cette récolte, les racines sont épuisées.

La semence d'anis doit être choisie la plus grosse, la plus nette et la mieux nourrie: celle qui nous vient de Malte et d'Espagne, est préférable par toutes ces qualités, à celle de Touraine. Cette graine se conserve bonne pour semer pendant trois ans, et beaucoup plus long-temps pour les autres usages. On fait des dragées d'anis, qui ne sont que des grains d'anis, enveloppés de sucre; on en retire par la distillation une partie aromatique, c'est cette partie qui fait donner aux liqueurs le nom des plantes, des semences, des fleurs ou des fruits qui la fournissent.

Anis (Gâteaux d'). Pulvérisez deux onces d'anis, autant de badiane, et deux livres de sucre; battez un blanc d'œuf en crême; faite cuire votre sucre au petit cassé, mettez-y votre anis et la badiane, puis retirez du feu pour y mettre la pâte; remuez jusqu'à ce que le sucre soit monté une seconde fois, et versez dans des caisses.

Anis (Glace d'). Faites infuser avec trois quarterons de sucre une demi-poignée d'anis concassé dans un pinte d'eau tiède; ne lui laissez pas prendre trop de goût, parce que votre glace deviendrait âcre. Lorsque vous lui en trouverez suffisam-

ment, passez-la au tamis, et faites-la prendre à la glace, en la travaillant, comme les autres glaces, à la salbotière.

ANISETTE DE BORDEAUX. Faites infuser, dans six pintes d'eau-de-vie, une demi-livre d'anis vert, le zeste de deux ou trois citrons et un peu de canelle, et opérez avec cette infusion comme il est dit à l'article *Crème de cédrats*. (Voy. CÉDRAT.)

AOUT. C'est le mois des prunes : la Mirabelle, la Reine-Claude sont bonnes et saines à manger; on en fait aussi d'excellentes confitures. C'est en août qu'on fait les pruneaux; on continue à faire des cerises sèches. C'est aussi le temps des cerneaux : on prend, dès juillet, avant que le cerneau soit formé, les noix vertes que l'on veut confire ou dont on veut faire la liqueur appelée *brou-de-noix*.

C'est en août qu'on moissonne, quoique dans les pays chauds et dans le nôtre, certaines années, la moisson se fasse en juillet. On coupe les seigles, le blé, les orges; les avoines ne se coupent guère qu'en septembre. On sème les panais, les radis noirs, les carottes, les petits radis, les épinards, etc. On sème aussi plusieurs fleurs. Enfin on fait des marcottes d'œillets.

APPAREIL. Se dit de tous les ingrédiens qui entrent dans un mets; l'appareil d'une andouille consiste dans les épices, les fines herbes et la chair dont elle est composée.

APPERT (Procédé d') POUR CONSERVER PENDANT PLUSIEURS ANNÉES TOUTES LES SUBSTANCES ANIMALES ET VÉGÉTALES. Ce procédé consiste principalement :

1° A renfermer dans des bouteilles ou bocaux, et dans des boîtes de fer-blanc ou de fer battu, les substances que l'on veut conserver;

2° A boucher ou souder ces différens vases avec la plus grande précision, car c'est surtout de cette opération que dépend le succès;

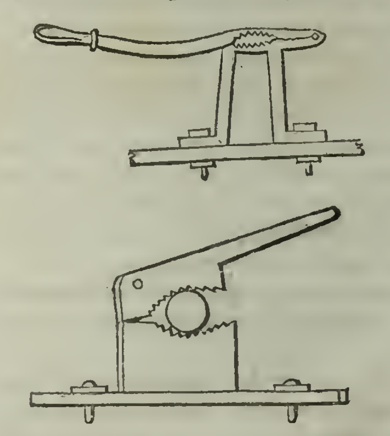
3° A Soumettre ces substances, ainsi renfermées, à l'action de l'eau bouillante d'un *bain-marie*, pendant plus ou moins de temps, selon leur nature, et de la manière qui sera indiquée pour chaque espèce de comestible;

4° A retirer les bouteilles et boîtes du bain-marie au temps prescrit.

Les bouteilles dont on se servira devront être munies à l'intérieur du goulot, et au-dessous du rebord, d'un cercle exubérant de verre propre à retenir le bouchon et à empêcher en même temps qu'il ne s'échappe par la tension que produit, dans la bouteille, la dilatation de l'air.

Les vases de fer-blanc dont se servait Appert étaient de forme cylindrique, et ils avaient l'avantage de laisser voir si la matière qu'ils renfermaient se trouvait en bon ou en mauvais état. En effet, si le comestible avait subi quelque décomposition, le fer-blanc du vase présentait une configuration irrégulière; lorsqu'après l'avoir plongé dans l'eau chaude on l'exposait à la fraîcheur, sa surface offrait des concavités et des convexités nombreuses.

Les bouchons qui doivent servir à boucher les bouteilles doivent être de première qualité, c'est essentiel. Pour les rendre plus flexibles et plus faciles à introduire dans le goulot, il faut les mâchonner avec un fer semi-ovale, ici représenté. Quand on fait



usage de bouteilles dont le calibre dépasse les dimensions communes, comme les bouchons ordinaires ne seraient pas assez grands, il faut coller ensemble, avec de la colle de poisson, plusieurs lames de liége de bonne qualité. On revêtira, en outre, les bouteilles bouchées avec un ciment composé de lait aigre, ou de vieux fromage et de chaux calcinée.

Quand c'est un liquide qui remplit la bouteille, il ne faut pas qu'il s'élève à plus de trois pouces du bouchon, et à plus de deux, si c'est une substance solide. Au-delà de cette limite, la dilatation opérée par le bain-marie ferait éclater les bouteilles.

On place les bouteilles sur une épaisse natte de paille. Ensuite, au moyen d'un maillet, on introduit, jusqu'aux deux tiers de sa longueur, le bouchon qu'on a macéré dans l'eau. S'il pénètre plus bas, il n'est pas convenable, et doit être remplacé par un plus gros. On dispose, au-dessus du bouchon, du fil d'archal en sautoir, qu'on attache au-dessous du rebord. Après cela, on met chaque bouteille dans un petit sac de toile grossière qu'on noue près du goulot, ensorte qu'il n'y a que l'embouchure de visible. Ce sac sert à préserver les bouteilles, et quand elles casseraient, les éclats resteraient dans le sac, et ne pourraient nuire. On met les bouteilles dans le bain-marie, le goulot et le bouchon hors de l'eau, et on allume.

Le bain-marie peut se faire dans toute espèce de chaudière ou de vase rempli d'eau que l'on fait bouillir.

Quand les bouteilles ont passé dans le bain-marie le temps voulu pour les substances qu'elles contiennent, on les retire et on les examine avec soin. Il faut mettre de côté, pour la première consommation, celles qui sont endommagées, celles dont le bouchon tient mal, et, en général, celles où l'eau pourrait s'être introduite par une cause quelconque. Il faut s'assurer également si la substance alimentaire ne s'est pas fondue, ce qui a souvent lieu pour les petits pois, qui, en outre, fermentent quand on les abandonne trop long-temps à eux-mêmes à l'action de l'air et de la chaleur. Ils éclatent alors avec bruit dans les bouteilles au moment où on les passe au bain-marie.

Dans certains cas, Appert employait le bain de vapeur au lieu du bain-marie. Il laissait à sec la chaudière, et y introduisait de la vapeur d'eau. Les bouteilles, dans ce cas, éprouvent un degré de chaleur bien plus intense que dans le bain-marie; et lorsque la vapeur n'est pas ménagée avec prudence, elles éclatent facilement.

Les bouteilles doivent rester le temps indiqué ci-après dans le bain de vapeur :

Petits pois, deux heures; haricots tendres, une heure ou une heure et demie; artichauts, une heure; fruits et jus de toute espèce, trois quarts d'heure; substances végétales et animales, préalablement cuites, trois quarts d'heure.

Voici maintenant ce qu'il faut faire pour appliquer le procédé d'Appert aux différentes substances, soit végétales, soit animales :

Quand j'indiquerai : *une heure*, ou quand je dirai : *la substance restera l'espace d'une heure dans l'eau bouillante* : cela voudra dire que la bouteille devra être placée dans l'eau froide, cette eau portée et maintenue à l'ébullition pendant une heure, et qu'on ne devra retirer la bouteille que quand l'eau sera refroidie.

Si je dis : *la substance restera dans le bain-marie jusqu'à l'ébullition*; on mettra les bouteilles dans l'eau froide; mais on éteindra le feu dès que cette eau sera parvenue à l'ébullition, et on la laissera refroidir avant d'en retirer les bouteilles.

Abricots. (Voyez Groseilles). C'est le même procédé.

Artichauts. On les passe à l'eau bouillante, puis à l'eau froide pour en neutraliser l'âcreté, on les égoutte; on les dispose dans les bouteilles, et on les laisse une heure, quand ils sont entiers; une demi-heure, lorsqu'ils sont coupés.

Asperges. Le même procédé que pour les artichauts, excepté qu'il ne faut les laisser qu'un instant au bain-marie.

Beurre. Lavez votre beurre dans l'eau; remplissez la bouteille jusqu'à quatre pouces du rebord; mettez-la dans l'eau froide d'où vous la retirerez aussitôt que celle-ci est parvenue à l'ébullition. Le beurre se conserve frais l'espace de six mois. Les parties caséeuses forment un dépôt, et l'on trouve aussi dans la bouteille du petit lait qui a contracté un goût rance et un peu amer. Le dépôt peut peser une once, plus ou moins, selon que le beurre a été plus ou moins bien lavé.

Bouillon. Deux heures dans l'eau bouillante.

Le bouillon le plus chargé est le meilleur pour l'opération.

Café. On pile le café brûlé; on l'introduit dans la bouteille qu'on emplit d'eau et qu'on laisse dans le bain-marie jusqu'à l'ébullition, Pour en faire usage, on débouche la bouteille, et l'on obtient, de cette manière, du café tout fait dont le goût est infiniment supérieur à celui qui est préparé de la manière ordinaire.

De cette manière, les parties aromatiques sont conservées sans aucune altération. Le café pilé donne d'ailleurs un breuvage plus agréable que le café moulu; aussi les Orientaux ne font usage que du premier.

Céleri (Voy. Ognons ci-après.)

Cerises. On les cueille un peu avant la maturité, et on les prépare comme les groseilles. (Voy. ce mot ci-après.)

Champignons : comme les truffes; ou bien on les rôtit avec un peu de beurre pour les dépouiller, et on ne les laisse dans le bain que jusqu'à l'ébulition.

Châtaignes : comme les prunes.

Choux-fleurs : comme les artichauts : une demi-heure au bain-marie.

Écrevisses : comme la viande. On ne les cuit pas non plus à point.

Épinards : comme le cerfeuil (Voy. Herbes ci-après).

Fleur de sureau (Voy. Herbes).

Fraises. Il faut ajouter du sucre pour conserver l'arome des fraises; on met moitié sucre et on les prépare, soit comme gelée, soit comme jus. Du reste, on procède comme pour le jus de citron.

Framboises : comme les groseilles.

Fruits. Pour qu'ils n'éclatent pas dans le vase, il faut les prendre avant la maturité. On choisit ceux qui ne sont ni trop précoces, ni trop tardifs, et ou les introduit promptement dans les bouteilles, où ou les arrange de la manière la plus compacte.

Gelées : comme le bouillon.

Groseilles. Jusqu'à l'ébullition, on retire les bouteilles une demi-heure après. Il ne les faut pas trop mûres parce qu'elles éclateraient. le jus de groseilles se conserve de même; s'il a beaucoup de consistance, il suffit de le bouillir.

Haricots : comme les petitss pois.

Herbes aromatiques et pharmaceutiques de toute espèce. On les introduit dans les bouteilles, aussi fraîches que possible, entières ou coupées; on les comprime un peu, et on les laisse dans le bain-marie jusqu'à l'ébullition. Le cerfeuil le porreau, la chicorée, l'oseille et autres, ne demandent qu'un quart-d'heure. Elles se conservent dix ans.

Huîtres : comme la viande.

Jus, décoctions, extraits de racines et de fruits de toute espèce. Une demi-heure dans l'eau bouillante. On peut, en général, remplacer avantageusement les légumes par leur extrait, attendu que celui-ci est moins volumineux. Le jus des plantes aromatiques comme les herbes.

Jus de citron : comme les autres jus, seulement jus qu'à l'ébullition.

Jus de verjus : idem.

Lait frais. Évaporez-le d'abord aux deux tiers; deux heures après, réduisez-le encore à la moitié de ce volume, et ajoutez à peu près un jaune d'œuf pour chaque mesure, ce qui fait que la crême ne se sépare pas; ou a trouvé que le lait se conservait ainsi dix-huit mois en bon état. La crême reste l'espace d'une heure dans l'eau bouillante, et se conserve deux ans.

Légumes. Choisissez le moment où les jus sont dans leur perfection, et n'ont encore subi aucune espèce de changement par la chaleur ou par la siccité. Dans les climats tempérés, le terme le plus favorable est celui de juin ou de juillet. Préparez-les aussitôt qu'ils ont été cueillis, en évitant, autant que possible, de les abandonner à l'influence de l'air. Avant de les disposer dans des bouteilles on les nettoie, et on les accommode suivant l'usage. Il vaut mieux cependant les conserver frais, ou simplement bouillis à l'eau pure. On abrège le bain-marie pour les légumes délicats et ceux d'une année pluvieuse.

Moût cuit : une heure.

Mûres : comme les groseilles.

Ognons. Hâchez; passez à l'eau bouillante une demi-heure, et quand ils seront,

presque cuits, mettez-les un quart-d'heure au bain-marie.

Pêches : comme les groseilles.

Petit-lait. Une heure dans l'eau bouillante, et se conserve trois ans.

Petits pois. Une heure et demie dans l'eau bouillante, ceux qui ont été cueillis par un temps frais et humide; deux heures, ceux qui ont été cueillis par un temps chaud et sec. Les tendres se conservent difficilement et éclatent dans les bouteilles.

Poires : comme les prunes; on les coupe par morceaux. Les poires tombées de l'arbre se cuisent un quart-d'heure dans l'eau bouillante.

Pommes de terre. Faites-les cuire à la vapeur; broyez-les isolément, ou en ajoutant un peu de sel, du poivre, du beurre, ou bien coupez-les par morceaux jusqu'à l'ébullition; elles se conservent huit mois. On peut aussi les laisser entières; mais il faut, alors, les tenir demi-heure dans le bain-marie.

Prunes. Pour être conservées, les grosses demandent beaucoup de bouteilles, parce qu'elles se réduisent au bain-marie; il vaut donc mieux ôter les noyaux. On les laisse dans le bain-marie jusqu'à l'ébullition.

Racines, *raves*, *choux*, etc. Passés à l'eau bouillante ou bouillis : dans le premier cas, une heure; dans le second, une demi-heure.

Radis : Râpés, une demi-heure.

Raves, *céleri*, *pois*, *haricots* et autres légumes de cette espèce avec du bouillon, du beurre, etc., une demi-heure, cuits à point ou à moitié.

Riz. Cuit et très épais, un quart-d'heure.

Sain-doux : comme le beurre.

Sauces de toute espèce : comme les légumes.

Thé. Infusez une once de thé dans une bouteille de la capacité d'une demi-mesure, et mettez le tout six minutes dans l'eau bouillante. Si vous prolongiez le bain, le thé contracterait un goût d'herbage. Pour s'en servir, il suffit d'une cuillerée à thé du liquide, pour une théière ordinaire qu'on remplit d'eau bouillante. Il se conserve plusieurs mois, est exquis, et surtout d'une grande commodité pour les voyageurs.

Truffes. Une heure. On choisit les plus fraîches et on sépare les parties gâtées. Elles se conservent de deux à trois ans.

Viande. On peut l'accommoder à volonté. On la cuit à peu près au quart, et, quand elle est refroidie, on l'introduit avec un peu de bon bouillon dans les bouteilles. Celles-ci restent une heure dans l'eau bouillante. Il suffit d'une demi-heure pour les rôtis de toute espece, et eux-mêmes ne doivent pas être rôtis à plus des trois quarts. La viande hâchée, étouffée ou assaisonnée de toute autre manière, se tient une demi-heure dans l'eau bouillante.

Volaille : de la même manière que la viande.

APPÉTIT. Terme employé par le menu peuple de Paris pour signifier un hareng saur.

Appétit, se dit aussi, chez les traiteurs, des petites herbes fines dont ils assaisonnent les salades et différens ragoûts. Ces herbes sont le persil, le cerfeuil, la ciboulette, etc.

Appétit. Premier degré de la faim qui indique l'état le plus ordinaire et le plus convenable où se trouve l'estomac ponr digérer facilement une quantité d'alimens même assez considérables.

APPRÊT, comprend tout ce qui sert à assaisonner les viandes (Voyez Assaisonnemens.)

APRETÉ et verdeur des vins. Les vins qui ont été récoltés sur des terrains froids et mal exposés, ceux qui proviennent de mauvais cépages sont fort peu spiritueux, et de plus, ils offrent les vices que l'on connaît sous les noms d'apreté et de verdeur. Le meilleur parti que l'on puisse tirer de ces vins, c'est de les mêler, pendant qu'ils ont encore quelque vigueur, avec des vins vieux; on peut ainsi les adoucir et les améliorer. Il n'y aurait aucun avantage à attendre, car, en vieillissant, ils ne deviendraient pas meilleurs; au contraire, ils risqueraient de devenir plus mauvais, ou s'ils perdaient leur âpreté, ce ne serait que pour devenir fades et plats. Pour ce mélange, on peut employer l'eau-de-vie et l'esprit de vin, au

eu de vin vieux. Les proportions sont d'une bouteille par pièce, quand l'apreté n'est pas trop forte, et de six ou huit pintes, quand ce vice est par trop prononcé et que le vin manque de spiritueux. On met l'eau-de-vie ou l'esprit de vin avec la colle dans le vin que l'on veut corriger. Il n'y a rien à redouter de ce mélange, car il se pratique journellement à l'entrepôt de Paris en présence des employés du gouvernement. C'est ce qu'on appelle *viner*.

APPUI-POT, se dit d'un ustensile de cuisine, fait de fer en demi-cercle, qui sert à soutenir un pot ou quelqu'autre vaisseau, de peur qu'on ne les renverse.

ARABIQUE (Gomme). Elle nous vient d'Égypte, d'Arabie et des côtes d'Afrique. Cette gomme découle d'une espèce d'acacia, et ne paraît pas différer de celle qu'on trouve sur nos arbres à noyau. C'est un suc en grumeaux, de la grosseur d'une noix ou d'une aveline et même plus gros, quelquefois longs, cylindriques, transparens, d'un jaune plus ou moins foncé, ridés à la surface, luisans en dedans comme du verre, sans odeur et sans goût, et donnant à l'eau dans laquelle on les dissout une vicosité gluante.

La gomme arabique ne se dissout ni dans l'esprit de vin, ni dans les huiles; jetée sur des charbons ardens, elle se gonfle et se réduit en charbon, sans s'enflammer.

La gomme arabique qui est blanche, ou d'un jaune pâle, transparente, sèche et sans ordure, est la plus estimée.

ARÉOMÈTRE ou PÈSE-LIQUEUR. Tous les liquides, à volume égal, ne pèsent pas également; ainsi les vins, les différentes espèces d'esprit-de-vin, les éthers, etc., sont plus légers que l'eau; tandis que certains acides minéraux, certaines dissolutions salines pèsent plus que ce liquide. On dit alors que tel ou tel liquide a plus ou moins de *densité* que l'eau. Or, on connaît le poids de chaque liquide; il est donc possible de déterminer si, par des mélanges ou par d'autres moyens, les proportions du liquide ont été changées; l'aréomètre est destiné à fournir ces renseignemens.

Cet instrument consiste en un tube de verre, renflé dans son quart inférieur, et terminé par une boule contenant du mercure, ou des grains de plomb. Son volume peut être variable, mais son poids doit être constant. Cet instrument, plongé dans l'eau distillée à son maximum de densité (4 degrés), s'enfoncera jusqu'à un point qu'on désignera, comme on en est convenu, par le nombre dix. Si on plonge ensuite l'instrument dans l'eau qui, sur cent parties, contiendra dix parties de sel, ce mélange étant plus pesant que l'eau distillée, ne laissera pas pénétrer l'aréomètre aussi profondément. Le point où il s'arrête sera appelé *o*. On divisera l'espace compris entre *o* et 10, en dix parties égales, et l'espace compris au-dessus de 10, en autant de divisions semblables qu'il pourra en tenir sur le tube, ou l'échelle renfermée dans son intérieur. L'instrument ainsi preparé, étant plongé dans l'alcohol, s'enfoncera beaucoup plus que dans l'eau, et d'autant plus que l'alcohol contiendra de ce dernier liquide. Ainsi, quand on dit que l'esprit de vin pèse 33 ou 36 degrés, cela signifie que l'aréomètre, plongé dans ce liquide, s'y est enfoncé jusqu'à la 33ᵉ ou la 36ᵉ division de l'échelle, tandis que dans l'eau distillée il n'est plongé que jusqu'à la dixième au-dessus de *o*. Si maintenant on ajoute une certaine quantité d'eau à cet alcohol, l'instrument, au lieu de plonger jusqu'au 33ᵉ degré, par exemple, pourra ne s'enfoncer que jusqu'au 20ᵉ, au 25ᵉ, etc., la densité du liquide se trouvant augmentée par cette addition. On construit des aréomètres particuliers pour éprouver les différens liquides. Ainsi, on a des aréomètres pour les vins, pour les acides, les eaux-de-vie, etc. L'aréomètre à vin sert à indiquer la quantité d'alcohol que le vin renferme. L'aréomètre à esprit de vin ou à alcohol indique la quantité d'alcohol *absolu* que renferme le liquide. L'esprit de vin peut être considéré comme composé d'alcohol pur et d'une certaine quantité d'eau; si on enlève cette eau, reste l'alcohol pur : c'est alors qu'on le nomme alcohol *absolu*.

AROME. Spiritueux. (Voy. Sève.)

AROMATES, se dit en général, de

tout ce qui répand une odeur forte, agréable, pénétrante. Le clou de girofle, la canelle, la noix muscade, le gingembre, le poivre, sont des aromates.

ARTICHAUT. Plante potagère connue de tout le monde.

Il y a cinq espèces d'artichauts qu'on connaît et qu'on cultive plus ou moins, savoir : le blanc, le vert, le violet, le rouge et le sucré de Gênes. Le blanc est le plus hâtif; mais, comme il est très-délicat à élever, on en cultive peu. Le vert est celui dont on fait le plus d'usage; il vient très-gros, il est tendre et d'un bon goût. Le violet est d'une médiocre grosseur, il est aussi tendre que le vert; mais il ne fait pas autant de profit. Le rouge a la chair plus délicate que tous les autres; on le mange cru, et on le prend pour cela dans sa naissance, sa chair devient dure quand on le laisse un peu grossir. Le sucré de Gênes est préférable à tous les autres par sa délicatesse; sa pomme est fort petite, hérissée de pointes; mais il a le défaut de dégénérer dès la seconde année, aussi n'en trouve-t-on que dans très-peu de jardins.

L'artichaut se digère difficilement cru; cuit, il se digère mieux et est moins échauffant.

On les emploie fréquemment en cuisine. Ils servent à faire des entremets, et les culs à garnir toutes sortes de ragoûts.

Les artichauts se mangent communément après avoir coupé le dessous, et à moitié les feuilles de dessus. On les fait cuire dans l'eau avec un peu de sel; quand ils sont cuits, on les met égoutter, et on en ôte le foin; on les sert ensuite avec une sauce blanche.

Ces mêmes artichauts, cuits et refroidis, se mangent aussi à l'huile, avec sel, poivre et vinaigre.

Les petits artichauts verts se mangent à la poivrade; on les met sur une assiette, et ils se placent à côté du potage pour hors-d'œuvre.

ARTICHAUTS A LA BARIGOULE. Prenez quatre artichauts moyens et bien tendres, vous les parez, vous en ôtez le foin, et les faites blanchir légèrement. Ayez du persil, des champignons et des échalottes, le tout haché et assaisonné d'un bon goût; vous les passez un instant dans un peu de beurre pour leur faire perdre leur âcreté, et les mêlez ensuite avec un quarteron de beurre frais et autant de lard râpé; vous faites entrer cet appareil dans l'intérieur de vos artichauts, et les ficelez; vous les mettez dans une casserole, entre des bardes de lard, et les faites cuire doucement, feu dessus et dessous, avec quelques cuillerées de bonne huile; servez-les avec une sauce italienne, dans laquelle vous aurez fait réduire un verre de vin blanc.

ARTICHAUTS FRITS. Coupez en dix ou douze morceaux chacun, trois artichauts crus, dont vous ôterez le foin, parez-en le dessus et les feuilles que vous écourterez passablement; lavez-les avec de l'eau et un filet de vinaigre blanc; égouttez-les, mettez-les dans une terrine, avec sel, gros poivre, deux ou trois œufs entiers, un petit filet de vinaigre, une poignée de farine, une cuillerée à bouche d'huile fine; maniez-les bien; couchez vos artichauts les uns après les autres dans la friture chaude, que vous retirez du feu pour cela; retournez-les; remettez-les sur le feu et remuez souvent; égouttez-les quand ils seront cuits; descendez votre friture et mettez-y votre passoire dans laquelle vous aurez disposé du persil; remuez avec la pointe d'un hatelet; le persil sec, retirez-le, et égouttez-le sur un linge blanc; dressez-les avec une poignée de persil frit dessous et une pincée par-dessus; servez.

ARTICHAUTS (Culs d') A LA RAVIGOTE. Préparez ces culs d'artichauts, comme il est indiqué au mot *Garnitures;* qu'ils soient bien blancs; mettez dans le fond de votre plat une ravigote froide; dressez vos culs d'artichauts et servez. Vous pouvez servir de ces culs d'artichauts avec toutes les sauces possibles, telles, qu'italienne, espagnole, sauce au beurre, veloutée, hollandaise, etc.

ARTICHAUTS A LA LYONNAISE. Comme les artichauts au beurre, excepté qu'au moment de servir, vous jetez de l'ognon hâché dans votre casserole, vous le faites peu roussir et vous le versez sur vos artichauts.

ARTICHAUTS A LA SAUCE BLANCHE. Ayez trois

artichauts de la même grosseur, ôtez-en ce qui est dur et ce qui se trouve au cul; supprimez-en les extrémités des feuilles, lavez-les bien; mettez-les dans un chaudron plein d'eau bouillante, où vous aurez mis du sel suffisamment; ayez soin que vos artichauts baignent dans l'eau. Quand ils seront cuits, retirez-les de l'eau bouillante pour les mettre à l'eau froide; ôtez-en le foin; remettez-les dans l'eau bouillante; égouttez-les et posez les sur le plat avec une sauce blanche que vous verserez dessus, ou que vous servirez séparément dans une saucière.

Au lieu d'une sauce blanche, vous pouvez servir les artichauts, à une sauce brune.

Artichauts au beurre. Coupez-les en six morceaux; ôtez-en le foin et le dessous, et ne laissez que trois feuilles à chaque partie; mettez-les dans une casserole avec du beurre étendu au fond; saupoudrez-les de sel fin, et faites-les cuire avec du feu dessus et dessous, ou couvrez-les seulement et placez-les sur un feu doux pendant vingt minutes; quand ils seront cuits, servez-les en couronne sur le plat, feuilles en bas et en dehors; et versez au milieu, ou dessus, le beurre de leur cuisson avec persil et jus de citron.

Artichauts farcis. A demi-cuits dans l'eau, vous les farcissez de viande, persil et ciboule hachés; achevez de cuire; servez avec fines herbes, un peu d'huile et jus de citron.

Artichauts a l'italienne. Coupez en 4 ou 6 morceaux égaux, 3 artichauts crus que vous aurez dépouillés de leur foin; parez-en le dessus et la pointe des feuilles; lavez-les dans l'eau; rangez-les dans une casserole dans un peu de beurre, assaisonnez-les d'un jus de citron, d'un verre de vin blanc et d'un peu de bouillon; faites-les cuire; égouttez-les; dressez-les; saucez d'une italienne blanche et servez.

Artichauts en cristaux. Passez des artichauts violets; dressez-les sur un plat sens-dessus-dessous, et mettez dessus des morceaux d'une glace bien nette.

Artichauts grillés a la provençale. Parez vos artichauts, videz-les de leur foin et laissez-les entiers; faites-les mariner avec l'huile et le sel; mettez-les en caisse et faites-les griller à petit feu une bonne heure; étant cuits, faites rissoler les feuilles, et servez-les avec un peu d'huile dessus. Quelquefois on les fait frire avant de les faire griller, et on les sert comme il est indiqué ci-dessus.

Artichauts (culs d') en fricassée de poulets. Faites-les cuire dans un blanc, après les avoir coupés par morceaux et en avoir ôté le foin, un quart-d'heure; remettez-les à l'eau fraîche, et les accommodez ensuite en fricassée de poulets. Quand ils seront cuits, vous y mettrez une liaison et les servirez pour un plat d'entremets.

Artichauts confits et séchés. Si vous voulez confire des artichauts, ou en faire sécher pour l'hiver, voici la façon : ôtez-en toutes les feuilles, et ne laissez au cul que ce qui est bon à manger, jetez-les dans l'eau jusqu'à ce que vous les ayez tous accommodés; faites-les ensuite cuire dans de l'eau jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le foin aisément; remettez-les après dans l'eau fraîche; quand ils sont propres, vous les mettez égoutter. Si c'est pour sécher, vous les mettez sur des claies dans un four qui ne doit pas être trop chaud; si vous pouvez y tenir la main sans qu'il vous brûle, cela suffit. Quand ils seront secs, vous vous en servirez pour les ragoûts après les avoir fait reveuir dans l'eau tiède. Si vous voulez les confire, ils en seront meilleurs; vous mettrez une saumure, qui se fait en mettant les deux tiers d'eau et un tiers de vinaigre, et plusieurs livres de sel suivant la quantité de saumure; faites chauffer jusqu'à ce que le sel soit fondu; laissez-la reposer pour la tirer au clair, et vous en servez. Les artichauts violets, tendres et les petits verts se mangent à la poivrade; on les met sur une assiette avec un peu de glace; ils se mettent à côté de la soupe pour un petit hors-d'œuvre.

Artichauts de barbarie. Ils se préparent comme le giromon (Voy. ce mot).

Artichauts, manière de les conserver. Préparez des artichauts comme si vous vouliez les faire cuire; mettez-les à l'eau bouillante assez long-temps pour en pouvoir ôter le foin; mettez à la place un peu de sel fin,

et replacez la calotte ; placez-les dans des pots de grès que vous remplirez d'eau salée ; remettez le lendemain une autre eau salée après avoir jeté la première ; ajoutez un demi-setier de vinaigre et couvrez vos pots avec du beurre fondu. Pour vous en servir, faites-les tremper à l'eau tiède et cuire à grande eau.

Les artichauts peuvent encore être conservés par le procédé d'Appert. (V. Appert.)

ASPERGE, PLANTE POTAGÈRE. Il n'y a presque point de plante potagère dans laquelle on trouve autant d'avantages réunis que dans l'asperge. Elle est saine, agréable au goût, d'un bon rapport ; et sa culture ne demande pas de grands soins. Il y en a trois espèces : la grosse, la commune et la sauvage, elles ne diffèrent entre elles que par la grosseur. Les asperges communes sont connues de tout le monde. Les grosses sont celles qu'on nomme asperges de Pologne ou de Hollande.

On en mange les bourgeons qui constituent un aliment assez nourrissant et de facile digestion. L'odeur fétide que les asperges communiquent aux urines peut être changée en une odeur de violette très marquée, en y versant quelques gouttes d'essence de térébenthine.

Elles se mangent de plusieurs façons ; les plus grosses sont estimées les meilleures ; l'on en en fait des ragoûts pour garnir des entrées de viande et de poisson, pour garnir des potages, et servent communément pour entremets avec une sauce. Pour cet effet, après leur avoir coupé une partie du blanc et bien lavé, vous les faites cuire avec de l'eau et du sel ; un demi-quart d'heure suffit pour qu'elles soient cuites comme il faut ; elles doivent être un peu croquantes ; vous les dressez après sur le plat que vous devez servir, et mettez dessus une sauce. Si c'est en gras, vous prenez de bon coulis ; mettez-y un peu de bon beurre, sel, gros poivre ; faites lier la sauce sur le feu et la mettez sur les asperges. Si c'est en maigre, mettez dessus une sauce blanche ; ces mêmes asperges étant cuites à l'eau et refroidies, se mangent à l'huile, vinaigre, sel et poivre.

Si vous voulez faire un ragoût, n'en prenez que le plus tendre que vous coupez de la longueur de deux doigts ; quand elles sont cuites à l'eau et bien égouttées, mettez-les dans une bonne sauce et servez avec ce que vous jugerez à propos. Si c'est pour un potage, prenez-en de petites ; n'y mettez que le vert ; faites-les bouillir un moment dans l'eau ; retirez-les à l'eau fraîche et les ficelez en paquet ; faites-les cuire dans du bouillon que vous destinez pour votre potage ; quand elles sont cuites, garnissez-en le bord du plat.

ASPERGES EN PETITS POIS. Après les avoir coupées de la grosseur des petits pois et bien lavées, faites les cuire un moment dans l'eau ; mettez-les ensuite égoutter, et accommodez-les comme les petits pois à la bourgeoise ; n'en retranchez que les laitues. (Voy. PETITS POIS A LA BOURGEOISE.)

ASPERGES A LA CRÊME. Coupez vos asperges par petits morceaux que vous ferez blanchir à l'eau bouillante, et que vous passerez ensuite à la casserole avec du bon beurre ; mettez-y ensuite une bonne cuillerée de béchamel maigre (Voy. ce mot) ; servez chaud.

ASPERGES (Ragoût de pointes d'). Faites blanchir vos asperges ; coupez-en le vert et mettez-les dans une casserole avec de l'espagnole ou du coulis clair de veau et jambon, un peu d'essence de jambon, et faites mitonner à petit feu ; la sauce suffisamment réduite, mettez-y un peu de beurre manié de farine ; remuez pour lier la sauce, à laquelle vous donnerez une petite pointe de vinaigre. Servez ensuite chaudement pour entremets.

ASPERGES AU JUS. Rompez vos asperges par morceaux ; graissez-les avec du lard fondu ; ajoutez-y persil et cerfeuil hachés menu, sel, poivre blanc et muscade. Faites mitonner le tout à petit feu dans du bouillon gras. Dégraissez-les et servez-les chaudement avec du jus de mouton et le jus d'un citron.

ASPERGES. (Moyen de les conserver). Lorsque l'on a cueilli les asperges et qu'on ne peut les employer tout de suite, il faut, pour les conserver, les mettre dans du sa-

ble fin un peu humide et les en recouvrir ; on peut les conserver jusqu'à huit jours de cette manière. Lorsqu'on ne tient à les conserver que deux ou trois jours, on les lie en bottes, et on a soin de les couvrir d'un linge mouillé, ou de les arroser de temps à autre, ou enfin on les place dans une terrine qui contienne un peu d'eau, pour que l'extrémité de la tige y trempe un peu.

Quand on veut en conserver pour l'hiver, on les fait d'abord blanchir à l'eau bouillante ; on les laisse bien égoutter, puis on les dispose dans un bocal la pointe en bas, et on les soumet au procédé d'Appert (Voy. Appert); ou bien, ôtez la partie dure et blanche de vos asperges ; faites-leur prendre un bouillon avec du sel et du beurre ; remettez-les dans de l'eau fraîche ; retirez-les, laissez-les égoutter, et mettez-les dans un pot avec du sel, quelques clous de girofle entiers, un citron vert coupé par tranches, moitié eau, moitié vinaigre. Recouvrez le tout d'huile, de beurre ou de graisse fondue, et gardez-le ainsi dans un lieu tempéré.

Quand on voudra préparer ces asperges, on les lavera d'abord dans de l'eau chaude.

On peut aussi conserver les asperges en les gardant crues pendant cinq à six jours, afin qu'elles se fassent, en les étendant ensuite dans un vaisseau, et en les couvrant enfin de saumure et d'huile, ou de beurre fondu.

ASPIC. Grande sauce. Mettez dans une marmite un ou deux jarrets de veau, une vieille perdrix, une poule, des pattes de volaille, deux ou trois lames de jambon ; ficelez le tout ; mettez deux carottes, deux ognons, un bouquet bien assaisonné ; mouillez d'un peu de consommé ; faites légèrement suer ; quand votre aspic tombera en glace et prendra une teinte jaune, mouillez-le avec du bouillon, ou avec de l'eau, en observant alors de le laisser réduire davantage ; faites-le partir ; écumez-le, mettez-y le sel nécessaire; laissez-le cuire trois heures ; alors dégraissez-le ; passez-le à travers une serviette mouillée et tordue ; laissez-le refroidir ; cassez deux œufs avec blancs jaunes et coquilles ; fouettez-les, mouillez avec un peu de votre bouillon ; mettez-y une cuillerée à bouche de vinaigre d'estragon, et un bon verre de vin blanc, et versez le tout dans votre aspic ; posez-le sur le feu, agitez-le avec un fouet de buis ; quand il commencera à partir, retirez-le sur le bord du fourneau, afin qu'il ne fasse que frémir ; couvrez-le et sur son couvercle, mettez du feu : quand vous verrez que cet aspic est clair, passez-le au travers d'une serviette mouillée et tordue que vous attacherez aux quatre pieds d'un tabouret ; retournez, couvrez-le de nouveau, et sur son couvercle, mettez un peu de feu, quand il sera passé, servez-vous-en pour vos grands et petits aspics.

ASSAISONNEMENT ; c'est la manière de préparer les mets pour les rendre plus exquis et plus agréables au goût ; il se dit aussi du mélange de plusieurs ingrédiens qui servent à *assaisonner*. Le sel, le poivre, la cannelle, le girofle, les champignons, etc., sont du nombre de ces ingrédiens; tout l'art du cuisinier n'est presque que celui de les employer comme il faut. Cet art est commun à toutes les nations policées ; mais il n'est pas également porté par-tout au même point de raffinement. Pendant long-temps, le sel, le miel, et la crême étaient les seuls ingrédiens dont on assaisonnait les viandes ; on ne cherchait alors qu'à les rendre plus saines, en les disposant à la digestion, par la manière de les préparer ; mais aujourd'hui, il n'est plus question de ces assaisonnemens simples : ils ont fait place à d'autres bien plus raffinés. Les habiles cuisiniers de nos jours sont, comme ceux du temps où vivait *Quintilien*, des hommes importans.

Les plantes d'assaisonnement s'emploient pour aromatiser les alimens cuits, de toute espèce ; elles se conservent facilement et long-temps. Elles pourraient remplacer les épices. Ces plantes sont le serpolet, l'hysope, le thym, la sariette, les basilics, la petite sauge, les citronelles, plusieurs espèces de menthe, le laurier. Toutes ces plantes se font sécher à l'ombre, dans un endroit aéré, et on les conserve dans du

papier ou dans des boîtes. Quelques personnes font usage du laurier-cerise; mais on doit se méfier de cet assaisonnement, qui est vénéneux à forte dose, et dont l'usage même modéré peut altérer la santé.

ASSIETTE (Terme de cuisine et d'office), s'entend : 1° en terme de cuisine pour désigner les *petites entrées* ou *hors d'œuvre*, dont la quantité ne doit pas excéder ce que peut contenir une assiette de grandeur ordinaire ; comme *petites andouillettes de Troyes, pieds de cochon à la Sainte-Menehould,* etc. et autres menues cochonailles. 2° En termes d'office, cette qualification indique les fruits frais, tels que raisin, figues, poires tapées, etc; les différentes sortes de fromages; les marrons, les biscuits. On dit : faire une assiette de cochouaille, de fruit, de sec, de pâtisserie.

ATELET ou HATELET. Petit instrument long, mince ou pointu, en argent ou en bois, dont se servent les cuisiniers, pour assujétir de grosses pièces à la broche, pour leur donner certaines formes, etc., etc.

ATRE (Terme de cuisine et d'office); c'est le bas d'une cheminée, les bords d'un fourneau. On dit, en termes de pâtisserie : *Ce four n'a pas d'âtre;* c'est-à-dire que la pâtisserie qu'on y mettrait courrait le risque de n'être cuite ni sur les bords ni dessous.

ATTEREAU. Nom que les traiteurs donnent à une espèce de ragoût fait de rouelles de veau coupées par tranches fort déliées : on les pique de lardons, et on les fait cuire dans une tourtière couverte avec un peu de bouillon.

AUBERGINE ou MELONGÈNE. Ce fruit a la forme d'un œuf. Il y en a de blancs et de violets. On le conserve dans le cellier ou à la cave, comme les concombres; on les mange en salade ou cuits, comme les concombres; on les confit aussi au vinaigre.

Il serait dangereux d'en faire abus dans les alimens. Le vinaigre corrige leurs propriétés.

Aubergines a la provençale. Coupez par moitié quatre aubergines; ôtez-en les cœurs; passez vos aubergines dans une casserole, avec quatre cuillerées à bouche d'huile; hachez deux cuillerées à bouche de champignons, une petite pincée d'échalottes et une de persil, deux fois gros comme un œuf de lard rapé, autant de beurre; faites revenir le tout; ajoutez un peu de sel, gros poivre, épices, et laissez refroidir; mettez autant de farce cuite ou à quenelle que vous aurez de fines herbes; mêlez, si vous voulez, avec les fines herbes et cette farce trois anchois hachés; remplissez-en vos moitiés d'aubergines; unissez le dessus de la farce avec de l'œuf, et panez-les avec de la chapelure une demi-heure avant de servir, mettez-les sur une tourtière, dans le four, ou sur un feu un peu chaud, et le four de campagne par-dessus.

Aubergines sur le gril. Coupez vos aubergines en deux et dans toute leur longueur; n'en ôtez pas la peau; supprimez-en la queue; mettez-les sur un plat; saupoudrez-les d'un peu de sel fin et de gros poivre; arrosez-les d'un peu d'huile fine; laissez-les se mariner une demi-heure; posez-les sur un gril; faites-les griller, ayant soin de les arroser de leur assaisonnement; lorsqu'elles sont cuites, servez-les. Vous pouvez les servir avec une sauce tomate.

Aubergines a la tourtière. Coupez-les en deux; ôtez-en les cœurs; hachez ces cœurs bien menus; ajoutez-y du persil et des échalottes hachés; mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre; faites-le cuire; posez vos aubergines sur une tourtière; remplissez-les de votre appareil; mettez-les cuire au four ou sous un four de campagne avec feu dessus et dessous; dressez-les et servez.

AUVERNAT ou AUVERMAT, c'est un espèce de vin, fort rouge et fumeux, qui vient de l'Orléanais. Il est fait de raisins noirs, mais qui portent le même nom, parce que la plante est venue d'Auvergne; la vigne qui le produit a les feuilles couvertes d'une espèce de duvet qui s'attache facilement aux habits, et les blanchit; c'est pour cette raison qu'on appelle ce raisin *auvernat de meunier.*

Le vin *auvernat* n'est bon à boire que dans l'arrière-saison; les marchands de vin s'en servent pour colorer leurs vins

blancs; il y a à Orléans une autre espèce d'auvernat gris sucré, et le meilleur de tous les raisins; il est connu ailleurs sous le nom de Malvoisie.

AVALER, terme de tonnelier; *avaler* du vin dans une cave, c'est l'y descendre par le moyen du *poulain* (Voyez POULAIN). Lorsqu'il arrive des accidens dans l'*avalage* du vin, les tonneliers en sont responsables.

AVANT-PÊCHE (Jardinage), c'est une espèce de pêche précoce; elle entre ordinairement en maturité dès le commencement de juillet, sa chair est fine, mais très souvent pâteuse : on n'en fait cas que parce qu'elle paraît la première. L'arbre qui la porte donne des fleurs d'un blanc blafard, pousse peu de bois et n'est pas beau. L'*avant-pêche* est, de tous les fruits de cette espèce, celui qui est le plus sujet aux fourmis; elle n'est guère bonne qu'en compote; et la compote s'en fait comme celle de tous les fruits verts.

AVELINE, fruit de l'avelinier; cet arbrisseau doit se rapporter au genre du *noisetier*.

Les meilleures *avelines*, ou noisettes, sont celles dont l'amande est presque ronde, rougeâtre, succulente et d'un bon goût; elles sont plus nourrissantes que les noix, et difficiles à digérer.

On conserve à ces fruits leurs brous pour les manger frais plus long-temps; mais lorsque leur saison est avancée, on ne conserve que la coque ligneuse; on les fait sécher au soleil et on les conserve dans des boîtes ou barils.

AVELINES (Biscuits d'). (Voyez BISCUITS D'AMANDES).

AVELINES PRALINÉES (Voyez AMANDES PRALINÉES).

AVELINES (Glace d'). (Voyez au mot GLACE, GLACE DE CRÊME AUX PISTACHES).

AVELINES (Conserve d'). Échaudez vos avelines, coupez-les en filets, et mêlez-les ensuite avec du sucre cuit à la grande plume, que vous laissez un peu refroidir. Vos avelines bien incorporées dans le sucre, vous les dressez dans des moules. Le tout étant froid, vous les coupez par tablettes pour en faire usage au besoin. Pour un demi-quarteron d'avelines, on emploie une livre de sucre, et dans la même proportion, suivant la quantité que l'on l'on veut en faire.

AVINER, terme qui signifie la même chose qu' *abreuver de vin;* on le dit des cuves et des tonneaux où il y a eu déjà du vin. Les tonneaux *avinés* sont les meilleurs.

AVOINE. On distingue principalement deux sortes d'avoine, l'une cultivée et l'autre sauvage. Celle-ci croît parmi les légumes et les blés; elle ne diffère de l'autre, qu'en ce que ses grains sont plus grands et plus noirs.

Il y a des avoines rouges; il y en a de blanches et de noires. La blanche est la moins estimée, parce qu'elle est la moins nourrissante. La rouge résiste moins aux vents et aux orages que la noire; elle s'épie plus tôt, et contient moins de substance farineuse.

Il y a la folle avoine qu'on appelle aussi *averon ;* elle est stérile et sans grain.

La conservation de l'avoine exige les mêmes soins que celle du maïs (Voy. ce mot). Elle sert surtout pour nourriture des chevaux; en soumettant ce grain à la même opération que l'orge, on le dépouille de son écorce, et il est alors versé dans le commerce sous le nom de gruau de Bretagne. Le pain qu'on nomme improprement pain de gruau (il faut écrire et dire griot), ne contient pas d'avoine; il est au contraire fait avec la pure fleur de farine de froment. Ce gruau, bouilli dans l'eau, donne une boisson mucilagineuse qui, mêlée avec un peu de lait et sucrée, porte en Bretagne le nom de lait d'avoine. Cette boisson se donne comme rafraîchissante et humectante. L'avoine ne s'emploie à faire du pain que dans les temps de disette; le pain dont elle fait partie est lourd et de mauvais goût.

AVRIL. On remet au mois d'avril, les choses que l'on fait ordinairement en mars, quand ce dernier mois est par trop rigoureux; du reste, on peut faire en avril la plupart des choses indiquées pour mars; par exemple, on peut tailler les pêchers, planter les asperges, et faire les boutures d'arbustes et de plantes. On œilletonne et on plante les artichauts : si le temps est sec

et chaud, il est bon de ne pas épargner les arrosemens. On sème les cardons, les potirons, les haricots hâtifs, les pois verts, les pois sans parchemins, les capucines, plusieurs espèces de choux, etc.

C'est en avril qu'il faut faire sa provision de mousserous et de morilles pour les faire sécher. Il faut manger tout de suite ceux de ces champignons qui viennent en mai, en faisant attention aux vers qu'il n'est pas rare d'y trouver alors.

Dans ce mois, on voit les premiers poulets, qu'il est facile d'engraisser dans ce qu'on appelle une mue, une épinette ou un séminaire. On met les poulets à la gêne dans cette espèce de prison, en les faisant entrer à rebours; leur tête se trouve du côté des barreaux. Quinze ou vingt jours suffisent pour engraisser un poulet par ce moyen, qu'on peut, du reste, employer toute l'année avec le même succès. Il ne faut pas donner à boire à la volaille que l'on veut engraisser ainsi; il faut les nourrir abondamment avec de l'orge moulue un peu grosse et qu'on délayera légèrement dans de l'eau de vaisselle. Si l'on n'a pas d'orge moulue, on pourra la faire crever tout simplement dans de l'eau de vaisselle.

Enfin le mois d'avril est bon pour commencer les bâtisses.

AXONGE. espèce de graisse qu'on appelle autrement *oing*; c'est la plus molle et la plus humide du corps des animaux elle est différente du lard et du suif.

AZEROLE, fruit de l'*azerolier* (Voyez AZEROLIER).

AZEROLIER, espèce de néflier dont les feuilles ressemblent à celles de l'aubépin, quoiqu'elles soient plus larges; ses fleurs sont blanches et entassées en grappes. Il porte un fruit qu'on appelle azerole; il est bien moins gros que la neffle ordinaire; il a comme elle une espèce de couronne, et renferme deux ou trois noyaux fort durs. Il est d'abord d'un goût âpre; et ce n'est qu'en mûrissant qu'il devient plus agréable au goût, la chair en est jaunâtre et un peu pâteuse; on le mange rarement cru, parce qu'il conserve toujours un peu d'âpreté; mais on peut en faire d'excellentes confitures. Il y a des azeroles blanches, mais elles sont très rares; elles viennent de Florence.

L'azerolier est très commun dans le midi de la France, et en général dans tous les pays chauds; il vient en plein vent, en buisson, et en espalier; on le greffe ordinairement sur l'épine blanche; on peut aussi, au défaut de l'épine, le greffer sur des sauvageons de poirier, ou sur le néflier, et sur le coignassier qui donnent du fruit plus promptement et chargent davantage. Comme l'azerolier est sujet à couler, il faut lui donner une belle exposition.



BABA. PATISSERIE. Prenez une demi-once de sel, quatre à cinq œufs entiers, un quarteron et demi de beurre, gros comme une noisette de safran en poudre, un quarteron et demi de raisin confit, un demi quarteron de raisin de Corinthe, un peu de levûre; ayez un litre de farine; faites un trou au milieu; mettez-y le tout, et délayez avec un peu d'eau tiède; tenez votre pâte un peu molle et bien liée; mettez-la dans une casserole beurrée, et laissez-la reposer cinq à six heures en hiver; quand elle sera gonflée, faites-la cuire au four comme la brioche.

BA-BEURRE; c'est le nom qu'on donne à une espèce de liqueur séreuse qui se sépare du lait, après qu'il est battu et que sa partie grasse est convertie en beurre : il y a des gens qui boivent ce lait de beurre; mais ordinairement on le donne aux cochons : lorsqu'on le garde, il s'aigrit; et s'il y en a seulement cinq à six pintes, il se forme à la surface une croute assez épaisse, et il tombe au fond une masse coagulée, qui est une espèce de fromage passablement bon, tant qu'il est frais.

BACILE, ou FENOUIL MARIN, CRÊTE MARINE, plante ombellifère dont les feuilles sont charnues, étroites et subdivisées trois à trois. Les ombelles qui croissent à la cime des tiges produisent des fleurs à cinq feuilles, disposées en rose. Le calice de la fleur devient, dans la suite, un fruit composé de deux semences aplaties, légèrement cannelées sur le dos. La racine est longue, blanchâtre, vivace, d'un goût âcre et d'une odeur aromatique.

Le bacile croît en abondance sur les côtes maritimes, dans les fentes de rocher, où il est continuellement baigné des eaux de la mer : on peut le cultiver dans des jardins; il faut le mettre dans des pots remplis d'un mélange de terre et de sable, et l'arroser souvent et abondamment pendant l'été : avec ces précautions, il vient assez bien; et il donne des fleurs, mais ses semences sont rarement bonnes : il n'est jamais d'un aussi bon goût que ceux qu'on cueille sur les rochers. On le confit au vinaigre, et on le mange en salade.

BADIANE, ou ANIS DE LA CHINE; c'est le nom d'un fruit qui nous vient des Philippines, de la Tartarie et de la Chine; il est composé de six, sept ou d'un plus grand nombre de capsules disposées en rayons qui partent d'un même centre. Ces capsules sont légèrement applaties et réunies par la base; lorsqu'elles sont sèches, elles s'ouvrent en deux panneaux par le dos, et on n'y trouve qu'un seul noyau lisse et luisant, qui renferme une amande agréable au goût, et d'une saveur qui tient de celle de l'anis et du fenouil, mais qui est plus douce. L'arbre qui donne ce fruit est connu sous le nom de *Pansi-pansi;* ses fleurs sont en grappes grandes comme celles du poivre.

La semence de *badiane* donne une bonne odeur et un goût agréable aux drogues et aux alimens avec lesquels on la mêle; elle entre dans le chocolat des Indes; l'huile essentielle qu'on en retire, a les propriétés de celle d'anis; mais elle est plus limpide, plus subtile et plus pénétrante : les Chinois mâchent cette semence après le repas, et les Indiens en tirent un esprit ardent, anisé, très-estimé et connu chez les Hollandais sous le nom d'*anis arak*.

BAGUENAUDIER, arbre à fleurs jaunes et légumineuses. Les fruits qui succèdent aux fleurs sont des vessies vertes, quelquefois rougeâtres, transparentes, et en forme de nacelle, ces vessies renferment de petites semences brunes, taillées en rein. Il est revêtu de deux écorces, l'une cendrée, et quelquefois lavée de pourpre, et l'autre verte; ses feuilles qui ressemblent à celles du fénegrec, sont petites, un peu ovales, vertes en dessus, plus pâles, et garnies de duvet en dessous, amères au goût, et rangées comme par paires sur une côte terminée par une seule feuille.

Le baguenaudier fleurit dans le mois de mai, et il est très-joli lorsqu'il est bien fleuri; il demande un terrain gras et un pays chaud, il se multiplie ordinairement de marcotte. Il peut aussi se multiplier de graine qu'on sème en bonne terre, au commencement de juin, après l'avoir laissé tremper dans l'eau pour en accélérer la germination.

Le fruit du baguenaudier mûrit sur la fin d'août : on s'en sert pour engraisser les brebis et leur faire avoir beaucoup de lait; il est bon aussi pour les volailles. Les abeilles en aiment la fleur.

Il y a une autre espèce de baguenaudier qui croît dans les forêts, il est connu sous le nom d'*arbre du raisin.* Ses feuilles ressemblent à celles de sureau; elles sont rangées sur une queue; ses fleurs sont en grappes, de même que le fruit qui vient dans de petites gousses roussâtres, assez semblables aux pois-chiches. Il y a au-de-

dans un noyau d'une saveur douce, qu'on appelle pistache sauvage. L'*arbre du raisin* fleurit au mois de mai, ses noisettes sont mûres en septembre.

Il y a encore une autre espèce de baguenaudier qui est très-joli et très-propre à orner un jardin ; c'est le baguenaudier d'Éthiopie, il fleurit trois à quatre fois l'année, sa fleur est couleur de feu. Il se multiplie de semence sur couche, et sous cloche en mars ; on le replante ensuite en pot dans une terre bien préparée. Il faut l'arroser souvent pendant les grandes chaleurs, et e garantir avec soin du froid.

BAIE. C'est un fruit mou, charnu, succulent, qui renferme des pepins ou des noyaux ; tels sont les fruits du genévrier, du laurier, du myrte. On ne se sert du mot *baie*, que pour exprimer les fruits clair-semés ; car lorsqu'ils sont ramassés en grappe, on les appelle des grains ; ainsi, on dit des grains de raisin, etc.

BAIN-MARIE. On appelle ainsi l'application de la chaleur à une substance quelconque, par le moyen d'un intermède soit solide, soit liquide. Ainsi l'on remplit un vase de sable ou d'eau, on met dans ce premier vase un second vaisseau contenant la substance que l'on veut exposer à la chaleur ; cela s'appelle mettre cette substance au *bain-marie*.

BAISSIÈRE, ou BASSIÈRE ; c'est ainis que les vinaigriers appellent du vin qui est au bas, et où il n'y a presque plus que la lie. Ce terme est générique et convient à toute liqueur fermentée ; ainsi, on dit *baissière de vin, de bière, de cidre.*

BAISURE, se dit de l'endroit du pain qui est le moins cuit, et par lequel il touche à un autre qui est dans le four. A Paris on l'appelle *biseau.*

BAJOUE, se dit de la partie de la tête d'un cochon qui lui tient lieu de joues ; les bajoues se mangent en ragoût.

BALLE, c'est ainsi que les laboureurs appellent la menue paille ; c'est la pellicule qui enveloppe le grain, et que les fleaux, le van et le crible en séparent. *Balle*, se dit plus particulièrement de l'enveloppe de l'avoine. Ces menues pailles sont très-bonnes pour la nourriture de toutes sortes de bestiaux. On les mêle avec l'avoine des chevaux ; on les donne en buvée aux vaches ; elles servent encore à faire mûrir et à conserver les fruits ; les Italiens et les Provençaux en couvrent la glace et la neige que l'on réserve pour l'été.

BANDE, *chez les pâtissiers ;* c'est ainsi qu'ils appellent un long morceau de pâte qu'ils mettent autour d'une tourte ou d'un autre ouvrage de pâtisserie pour en contenir les parties intérieures ou supérieures. Il se dit encore d'un petit cordon de pâte qu'on étend en croix sur une tourte, et dont on forme plusieurs petits carreaux pour embellir la pièce.

BANDER, chez les pâtissiers, c'est garnir une tourte de plusieurs petites bandes en croix. (Voy. TOURTE.)

BAR. Le bar est un poisson de mer qui qui ressemble assez au brochet. Mais sa chair est plus blanche et plus délicate que celle de ce dernier poisson ; il a moins d'arêtes que lui, et il se prépare de la même manière. On se sert des bars les plus gros pour grosse pièce ; on les sert encore pour entrées, coupés par dalles ; on les met au court-bouillon ; les petits bars se mangent grillés.

BARATTE ; c'est dans l'économie rustique le nom d'un vaisseau fait de douves plus larges par en bas que par en haut. On y bat la crême dont on fait le beurre ; il y a aussi des barattes de terre cuite. On les couvre d'une écuelle de bois, percée d'un trou, au travers duquel on passe le manche du bat-beurre.

BARBEAU, poisson d'eau douce, ainsi nommé, parce qu'il a quatre barbillons, deux aux coin de la bouche, et deux au bout du museau. Il n'a point de dents ; ses yeux sont petits, la prunelle est noire et environnée d'un cercle doré. Le dos est d'une couleur mêlée de vert et de jaune ; le ventre est blanc Il a six nageoires, une sur le dos qui tient à un fort aiguillon, deux sous le ventre qui sont jaunes, deux au bas des ouïes dont la fente est très-petite ; la sixième est rougeâtre, et placée au-delà de l'anus.

Le *barbeau* mange les poissons de son

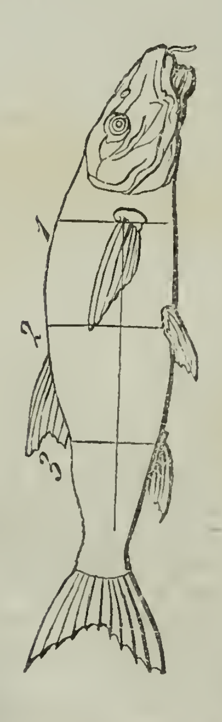
espèce ; il est moins gras et moins agréable au goût en hiver qu'en été, parce qu'il ne peut pas supporter le froid. Sa chair qui est blanche, molle et insipide, lorsqu'il est jeune, devient avec l'âge plus ferme et d'un goût plus exquis. Ses œufs purgent violemment.

La pêche du barbeau se fait de la même manière que celle de l'anguille ; on le prend à l'hameçon et à la fouine. Il est fort avide à l'appât, mais il est rusé, à moins que l'épouvante ne le prenne ; car alors il se croit fort en sûreté, s'il a la tête cachée. Il se mange à l'étuvée, au court-bouillon, et rôti sur le gril.

Si vos barbeaux sont petits, après les avoir vidés et écaillés, mettez-les cuire dans une casserole avec vin, sel, poivre fin, herbes, champignons, et bon beurre ; votre poisson cuit, retirez le vin que vous faites réduire à moitié, vous liez votre vin avec un beurre manié, et servez avec crouton et écrevisses.

Ce poisson peut se griller.

Barbeau. Manière de le découper. Les filets



du barbeau sont le morceau le plus délicat ; on fait aussi assez de cas de la tête, et surtout de la langue.

On tire, avec la truelle, une ligne sur le dos du barbeau, depuis la naissance de la tête jusqu'à celle de la queue, on la coupe par d'autres lignes transversales, et l'on sépare ainsi les différens morceaux, sans toucher à l'arête du milieu.

BARBILLON : petit barbeau. Barbillon, se dit aussi de la barbe ou pendant charnu qui fait partie de certains poissons. Ces barbillons varient par leur nombre et par leur position dans les différentes espèces : ils sont le plus souvent autour de la bouche, comme dans le barbeau, la baudroie, etc.

BARBOTTE : poisson qui se trouve dans les rivières et les lacs dont les eaux sont tranquilles : il ressemble beaucoup à la lote ; il a cependant le bec plus mince, la queue plus menue et plus pointue, et le ventre plus gros. La barbote à sept nageoires, deux près des ouïes, deux au-dessous, une au-delà de l'anus, qui s'étend jusqu'à la queue, et les deux autres sur le dos. Ce poisson a un barbillon à l'extrémité de la mâchoire inférieure ; ses dents sont courtes et menues ; sa couleur est mêlée de roux et de brun ; son foie est très agréable au goût et fort grand, à proportion du reste du corps.

Comme les barbottes se plaisent beaucoup dans la boue, il faut avoir soin de les vider et de les bien nettoyer de leur limon.

Barbotte en ragout. Videz vos barbottes écaillées ; farinez-les, et faites-les frire ; mettez-les ensuite dans une casserole avec beurre roux, anchois fendus, passés ensemble, sel, poivre, muscade,capres, jus d'orange, ou grains de verjus : laissez cuire doucement ; garnissez de persil frit et de tranches de citron. Servez pour entrée.

Barbotte en casserole. Préparez-les comme ci-dessus ; passez les foies à la casserole avec beurre roux ; mettez de la farine dans ce roux pour frire ; mettez-y vos poissons avec vin blanc, sel, poivre, bouquet de fines herbes, un peu de citron vert et des champignons. Lorsqu'ils sont cuits à point, garnissez-les des mêmes champignons, et mettez-y le jus d'un citron.

BARBUE, poisson de mer, qui ne paraît différer, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur, du turbot, que parce qu'il n'a point d'aiguillons ni en dessus ni en dessous. La barbue est plus large et plus mince que le turbot. Lavez-la après en avoir ôté les boyaux et les ouïes; faites-la cuire à l'eau de sel ou au court-bouillon pour entrée; masquez-la avec une sauce au beurre, ou servez-la à la bonne eau.

Barbue a la Hollandaise. Faites bouillir une quantité de sel suffisante pour votre poisson; quand il aura bouilli assez pour que votre sel soit fondu, retirez-le du feu et laissez-le reposer; tirez à clair pour que votre eau soit bien claire, et qu'elle ne noircisse pas votre poisson; mettez votre poisson dans votre eau de sel; que votre poisson baigne; faites partir sur un fourneau, et quand elle jettera un bouillon, mettez-la sur un feu doux, qu'elle conserve sa même chaleur sans bouillir; quand elle sera cuite, égouttez-la; dressez sur une serviette avec persil autour, et sauce hollandaise à part.

Barbue a la sauce aux anchois. Votre barbue marinée, faites-la frire, et servez avec la sauce aux anchois.

Barbue grillée, sauce a l'huile. Ratissez les écailles de votre poisson; après l'avoir vidé lavez-le, et après l'avoir bien égoutté et bien essuyé, fendez-le par le dos; mettez-le mariner dans de l'huile avec du sel et du gros poivre; ensuite, faites-le griller entier; ayez soin surtout qu'il ne s'attache ni ne brûle; arrosez-le d'huile; retournez-le; ayez soin que le côté du blanc soit d'une belle couleur; la cuisson achevée, dressez-le sur un plat; enjolivez-le de lames de citron auxquelles vous aurez retiré le blanc et les pepins; servez avec une sauce à l'huile.

BARDES. Ce sont les tranches de lard qu'on met sus le dos et le ventre de la volaille et du gibier qu'on fait rôtir; on s'en sert pour un grand nombre d'autres usages.

BARDER, parmi les cuisiniers; c'est couvrir une pièce de viande d'une bande de lard, (Voy. Barde), pour en relever le goût.

BARTAVELLE, espèce de perdrix rouge (Voy. Perdrix). Les bartavelles viennent du Dauphiné.

BASILIC : genre de plante à fleur monopétale labiée. Chaque fleur est un tuyau découpé par le haut en deux lèvres, dont la supérieure est arrondie, relevée, crénelée et plus grande que l'inférieure, qui est ordinairement frisée et légèrement échancrée. La base du pistil qui est attachée comme un clou à la partie postérieure de la fleur, est environnée de quatre embryons qui deviennent dans la suite autant de semences oblongues, menues et brunes, enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur, et qui se divise en deux lèvres; la supérieure est relevée et échancrée, et l'inférieure est dentelée.

On distingue quatre sortes de basilics, qu'on cultive ordinairement dans les jardins; trois domestiques, dont l'une est appelée le grand basilic, l'autre le petit; la troisième, le panaché; la quatrième est le sauvage, qui se divise encore en deux espèces. Tous s'élèvent et se multiplient de graines qui lèvent seulement sur terre dans les pays chauds; mais, dans ce climat, il faut la semer sur couche en février ou mars; on repique le plant, quand il a six feuilles; on le replante ensuite quand il est plus fort, et on l'espace suivant l'espèce; on le porte en motte dans les parterres, et on en garnit des pots. Il faut en excepter le petit basilic qui est trop délicat, et qui veut une terre plus légère, composée de deux tiers de terreau, et d'un tiers de terre de potager bien criblée.

Les basilics ne craignent point d'être arrosés en plein soleil, et souvent on peut semer jusqu'à la saint Jean le basilic qui est employé dans les cuisines. C'est l'espèce la plus estimable pour son utilité; son odeur est douce et agréable; la feuille qui est tendre et parfumée, entre dans les fournitures des salades. C'est sur sa culture que se fixe l'attention des maraichers, à cause de l'usage continuel qu'on en fait dans les alimens. On l'arrache avant qu'il ne fleurisse, et on en fait des paquets qu'on met sécher à l'ombre, dans un lieu bien

aéré ; on l'enferme ensuite dans des boîtes, et on le met en poudre, lorsqu'on veut s'en servir dans les sauces avec les autres épices. On l'emploie encore dans les courts-bouillons de poisson, sans le pulvériser. Enfin, c'est un aromate dont le goût plait assez généralement dans la plupart des ragoûts. On recueille sa graine dans le mois d'août, et elle se conserve bonne deux ou trois ans.

BASSE-COUR, lieu où l'on tient à la campagne les volailles, bestiaux et autres animaux domestiques que l'on a pour son usage.

On trouvera les soins à donner à la basse-cour, aux mots COCHON, COUVÉE, etc.

BAT, chez les marchands de poisson, se dit de la queue du poisson ; on estime un grand poisson par le nombre de pouces qu'il a entre œil et bat, c'est-à-dire, entre la tête et la queue.

BATARDE, on appelle *bâtarde*, une pâte qui n'est ni trop molle ni trop ferme.

BAT-BEURRE, est un cylindre de bois épais de deux pouces percé de plusieurs trous, et emmanché de plat au bout d'un long bâton. Les trous du cylindre servent à donner passage au lait de beurre, à mesure que le beurre s'avance. Ce sont les tonneliers qui fabriquent et vendent les *barates*.

BATONS ROYAUX. Espèce de pâtisserie dont on garnit une pièce de bœuf, ou qu'on sert en hors-d'œuvre. On fait une farce de substances fines, dont on forme des fuseaux qu'on enveloppe d'une abaisse de pâte, qu'on garnit de fleurs de lis de pâte pareille, et qu'on fait frire comme des rissoles.

BATTE. Instrument qui sert à plusieurs usages dans la cave et dans l'économie domestique.

BATTE à beurre, c'est un cylindre de bois, de cinq pouces de diamètre, et d'un pouce d'épaisseur, percé en plusieurs endroits. C'est avec ce bâton qu'on fait le beurre, à force de le battre et de brouiller les parties du lait.

BATTERIE DE CUISINE ; ce terme comprend tous les ustensiles de cuivre, de fer, etc. qui servent à la cuisine.

Pour que les alimens soient profitables, ce n'est point assez qu'ils soient accommodés d'une manière convenable, il faut encore que les vaisseaux, qui servent à la cuisine, soient bien nettoyés et exempts de tout inconvénient.

Si l'on place sur des lames de cuivre, d'étain, de plomb, d'argent, quelques acides minéraux ou végétaux, tels que ceux du vinaigre, du citron, etc., ces métaux sont attaqués par ces corps, et fournissent des sels capables d'empoisonner. C'est positivement ce qui arrive dans les cuisines, quand on laisse séjourner dans des vaisseaux de cuivre étamés ou non, des substances acides ou bien des saumures, ou des reliquats des mets ou de sauces qui n'ont pas été employés et qui sont susceptibles de changer facilement de nature.

C'est ordinairement du vert-de-gris qui se forme dans les batteries de cuisine, parce que le vinaigre y est très-souvent employé ; et quand, par malheur, les cuisiniers ou cuisinières n'ont pas la plus scrupuleuse attention pour les tenir propres, ils mettent chaque jour en danger l'existence de leurs maîtres. On doit tout craindre de serviteurs négligens, pour ce qui regarde la cuisine. Il faut donc bien leur recommander de ne rien laisser séjourner dans les batteries de cuisine de métal, de déposer dans des vases de terre vernissés ou de verre tout ce qui reste dans ceux de cuivre, même dans ceux qui sont le mieux étamés.

L'étamage arrête bien jusqu'à un certain point, mais n'empêche pas le vert-de-gris de se former. Il faut donc, autant qu'il est possible, préférer les vases de terre vernis aux vaisseaux de cuivre étamés dont on se sert habituellement, parce que l'étain de l'étamage, contient souvent un peu d'arsenic. Si la casse rend cette méthode plus chère au moins on est sûr qu'elle ne coûte pas la vie. Le fer étamé lui-même n'est pas sans inconvénient, quoiqu'il en ait beaucoup moins que le cuivre.

Cependant il ne faut pas négliger l'éta-

mage du cuivre, parce qu'il est encore moins facile à attaquer que le cuivre lui-même.

BAUQUE, plante; c'est une espèce d'algue à feuilles étroites, qui croît dans les étangs salés aux environs de Montpellier. On s'en sert pour fumer les terres. Les parfumeurs et les vitriers l'emploient dans l'emballage de leurs caisses.

BAVAROISE; c'est le nom d'une liqueur chaude faite avec une infusion de thé et le sirop de capillaire. C'est celle qu'on appelle bavaroise à l'eau ; et lorsqu'on y mêle du lait, on l'appelle bavaroise au lait.

BÉATILLES. C'est ainsi qu'on appelle certaines parties délicates de différentes viande comme ris de veau, crêtes de coq, langues de carpe, animelles ou testicules de bélier, etc.

Béatilles (Tourte de). Votre tourtière garnie de son abaisse, rangez vos béatilles avec champignons, culs d'artichauts et moelle de bœuf. Assaisonnez de sel, poivre, muscade et par-dessus un peu de lard broyé; couvrez la tourte, dorez et faites cuire : avant de servir, mettez-y quelques jaunes d'œufs délayés.

BÉCASSE, oiseau de passage un peu moins gros que la perdrix ; toute sa partie supérieure est bigarrée de trois couleurs, savoir : de roux, de noir, de cendré. Le bec a trois pouces de longueur, les yeux sont placés plus haut et plus en arrière que dans les autres oiseaux ; les jambes, les pattes, les doigts sont noirs.

Les *bécasses* ont l'odorat fin, volent difficilement, mais courent fort vîte ; elles arrivent du Nord vers le mois d'octobre, le fort de leur passage est aux environs de la Toussaint et dure six semaines; elles se plaisent beaucoup dans les lieux où il y a des taillis, dans les forêts humides, le long des petits ruisseaux et des haies. C'est là qu'elles séjournent pendant le jour; elles se nourrissent de moucherons et des vers qu'elles trouvent sous les feuilles, ou qu'elles tirent de la terre avec leur bec. Sur le soir, elles sortent en troupes pour se rendre dans les vallons, ou sur le bord d'un ruisseau ou d'une fontaine; elles y passent la nuit à véroter de nouveau, et dès que le jour commence à paraître elles regagnent les bois touffus. Au printemps, elles quittent notre pays; après s'être accouplés, le mâle et la femelle se suivent partout; c'est sur les hautes montagnes du Nord qu'elles vont établir leur séjour pendant l'été, il en reste cependant toujours quelques-unes, surtout dans les endroits marécageux et couverts de bois. Leurs œufs sont longs, de couleur rougeâtre, bigarrés d'ondes et de taches bien foncées.

La chasse des bécasses se fait de plusieurs manières. Il y a des pays où on les prend à la pentière. Cette chasse ne se fait que le soir après le soleil couché et le matin à la pointe du jour; le meilleur temps est celui de leur arrivée et quand il fait du brouillard. On choisit pour cela un bois taillis, proche d'une haute futaie, dans lequel on coupe quelques arbres : on y fait une *clairière* qu'on ferme par la *pentière*. Le chasseur doit se tenir caché dans une loge, et avoir l'adresse de lâcher à-propos les cordes du filet lorsqu'il voit que les *bécasses* donnent dedans.

On prend encore les *bécasses* aux collets amorcés de vers. On choisit, pour les tendre, les lieux où elles ont coutume de véroter. Cette chasse, de même que la première, ne se fait que dans le fort de leur passage ; car hors ces temps d'abondance, on les chasse au fusil dans les taillis.

Les bécasses se mangent en ragoût ou en salmi. On les mange aussi rôties, sans être vidées. Leur chair est noire et sent un peu le marécage; elle nourrit beaucoup; mais elle ne se digère pas aisément.

La bécassine est plus délicate. Elle est aussi d'une digestion plus facile.

Bécasses (Salmis de). Vous videz trois ou quatre bécasses; vous les mettez à la broche; vous hachez bien l'intérieur avec sel et gros poivre ; vous avez deux rôties de pain ; vous étalez cet appareil dessus; vous les mettez sous vos bécasses pendant qu'elles cuisent; quand vos bécasses sont froides, vous les découpez; vous faites des ailes, un estomac, des cuisses, un morceau d'échine; votre bécasse ainsi découpée, vous mettez les membres, dans une casserole, avec chapelure;

vous pilez bien vos débris; quand ils sont pilés en pâte, vous les mettez dans une petite casserole avec un verre de vin blanc, gros poivre, muscade, thym et laurier, deux cuillères à dégraisser d'espagnole, faites bouillir le tout ensemble, et passez à l'étamine; versez sur vos membres, faites chauffer sans bouillir un jus de citron, et servez. Quand vous avez dressé et saucé, vous mettez vos quatre croûtons coupés en cœur.

Bécasses. Salmis de table a l'esprit de vin. Dépècez vos bécasses, et laissez-les sur le plat, que vous mettez sur un réchaud à l'esprit de vin; ajoutez gros de beurre comme la moitié d'un œuf, le jus de trois citrons, une cuillère à bouche d'échalottes hachées, les trois quarts d'un verre de vin blanc, du poivre et du sel; saupoudrez le tout de chapelure de pain; laissez mijoter dix minutes, en ayant soin de retourner; distribuez vos morceaux.

Bécasse en salmis de chasseur. Mettez vos bécasses à la broche; dépecez-les; placez-les membres dans une casserole; hachez le foie et l'intérieur de la bécasse que vous mettez avec vos membres, de la ciboule ou de l'échalotte hachée, deux verres de vin blanc, du sel, du poivre fin, quelques croûtes de pain; faites jeter deux ou trois bouillons à votre salmis, et servez-le.

Bécasses (Sauté de filets de). Mettez sur un plat à sauter, avec du beurre fondu, vos filets parés; ajoutez sel, poivre et un peu de romarin pilé; mettez le tout sur un feu ardent pendant quelques instans seulement; faites égoutter vos filets, et dressez-les en couronne, un croûton entre; faites suer les débris de vos bécasses avec un demi-verre de vin blanc, une feuille de laurier, un clou de girofle, et laissez tomber votre sauce à la glace; lorsqu'il est réduit, vous y mettez un demi-verre de vin blanc, un verre de bouillon, plein six cuillères à dégraisser d'espagnole; le tout réduit à moitié; passez votre sauce à l'étamine, et versez la sur vos filets.

Bécasses (Sauté de filets de) a la provençale. Préparez vos filets comme pour le canapé; couvrez-les d'huile, après les avoir assaisonnés de poivre, sel et quatre-épices, ajoutez une gousse d'ail pilée; mettez ces débris dans une casserole avec de l'huile; ajoutez une pincée de feuilles de persil, une gousse d'ail, deux clous de girofle, six échalottes, une feuille de laurier; faites revenir; mettez une cuillère à bouche de farine; mouillez avec un verre de vin blanc et trois verres de bouillon; faites réduire à moitié, dégraissez et passez à l'étamine; sautez vos filets au moment de servir, dressez en couronne avec un croûton glacé entre chacun; ajoutez à la sauce le jus d'un citron avec un peu de zeste; versez-la sur vos filets.

Bécasses (Soufflé de). (Voyez Soufflé de perdraux.

Bécasses (Filets de) en canapés. Parez les filets de quatre bécasses, et arrangez-les dans votre sautoir; assaisonnez-les de sel et gros poivre; faites tiédir un morceau de beurre, versez-le sur vos filets; prenez l'intérieur de vos bécasses, excepté le gésier; mettez gros comme un œuf de lard cuit, un peu de persil et d'échalottes bien hachés, un peu d'aromates pilés, du sel, du gros poivre; hachez le tout ensemble avec votre couteau; votre farce finie, faites des croûtons un peu plus grands et de la même forme que vos filets; ils seront épais d'un demi-pouce; avant de les passer ou de les faire jaunir dans le beurre, vous ferez une incision à une ligne du bord en dedans, tout à l'entour; quand votre croûton sera passé, creusez-le de manière qu'il puisse contenir de la farce; mettez-en à comble dans chacun, afin que vous puissiez y placer votre filet; tous vos croûtons remplis, un bon quart d'heure avant de servir, vous les mettez dans le four, ou sur un gril à un feu doux, et un four de campagne assez chaud pour pouvoir cuire vos canapés; alors vous sauterez vos filets, vous dresserez à plat vos croûtons, et vous poserez un filet sur chaque croûton; vous y mettrez la même sauce que la précédente; vous y ajouterez gros comme une noix de glace.

Bécasses (Purée de). Enlevez les chairs et l'intérieur de quatre bécasses cuites à la broche et refroidies; mettez le tout dans un mortier avec du lard gras cuit, de la

grosseur d'un œuf de canne, un peu d'aromates pilés; mettez vos débris dans une casserole, avec un verre de vin blanc, un peu de persil en feuilles, deux feuilles de laurier, un clou de girofle, deux verres de bouillon, six cuillerées à bouche de velouté. Après avoir fait réduire cette sauce à moitié; passez-la à l'étamine en la foulant un peu; lorsqu'elle sera froide, vous y pilerez les chairs des bécasses sur lesquelles vous verserez cette sauce. Mouillez la purée avec un peu de consommé, si elle passe difficilement. On la met ensuite dans une casserole avec l'attention de la tenir chaude sans bouillir, ou au bain-marie. On taille des croûtons en ovales, épais d'un pouce et demi, on les met dans le beurre; lorsqu'ils ont pris couleur, on les égoutte, et au moment de servir on met la purée dessus.

Bécasses en entrée. Plumez, flambez et fendez vos bécasses par derrière pour les vider; hachez tout ce que vous retirez de l'intérieur, excepté le gésier que vous jetterez, et mêlez avec du lard râpé ou un morceau de beurre, persil et ciboule hachés, un peu de sel; vous mettrez cette farce dans le corps et vous coudrez l'ouverture; vous trousserez les pattes, et ferez cuire les bécasses à la broche, enveloppées de lard et de papier; lorsqu'elles sont cuites, servez-les avec sauce ou ragoût, comme les perdreaux.

Les bécassines et bécasseaux s'accommodent de même. On en fait aussi des tourtes, mais au lieu de mettre la farce dans le corps du gibier, on la met au fond de la tourte, le gibier par dessus, et on finit comme il est dit au mot *Tourte*.

Bécasses (Hachis de) en croustades. Faites cuire vos bécasses à la broche; laissez-les refroidir; hachez-les bien fin; séparez le gésier des intestins, et pilez ceux-ci avec les carcasses dans un mortier; versez dans une casserole un bon verre de vin de Champagne avec trois échalottes; faites jeter quelques bouillons, mettez-y quatre cuillerées d'espagnole réduite, gros comme une noix de glace de gibier; faites-les bouillir; mettez vos carcasses dans votre sauce, délayez-les sans les laisser bouillir; passez-les à l'étamine; ramassez le tout; mettez dans une casserole votre purée, et tenez la chaudement au bain-Marie; faites neuf croûtons en cœur et un rond, le tout de l'épaisseur de trois travers de doigt, et de la même longueur; faites-les frire dans du beurre clarifié; qu'ils soient d'une belle couleur; vous leur aurez fait, avant de les faire frire, une petite incision convenable à leur forme; videz-les comme vous feriez d'un pâté chaud; mettez votre hachis dans votre sauce; ajoutez-y un peu de beurre bien frais, mêlez bien le tout ensemble; remplissez-en vos croustades; dressez-les, et mettez sur chacune un œuf poché.

Bécasses a la broche. Piquez et bardez vos oiseaux avec des feuilles de vigne, si vous en avez, sans les vider; mettez dessous des rôties pour recevoir ce qui en sort, et servez sur des rôties avec du jus de citron.

Bécasse. Manière de la découper. La bécasse se découpe comme les volailles ordinairement, c'est-à-dire qu'on en lève les ailes, les cuisses et qu'on sépare ensuite le croupion de la carcasse. L'aile est le morceau le plus délicat et le plus recherché; mais la cuisse a plus de fumet.



Bécasses roties a l'anglaise. Supprimez le gésier de vos bécasses vidées par le dos; hachez les intestins; mettez-y du lard râpé, à-peu-près moitié de leur volume, un peu

de persil, des échalottes hachées, du sel et du gros poivre; farcissez-en vos bécasses; recouvrez-les et bardez-les; passez-leur un atelet entre les cuisses; fixez-les des deux côtés sur la broche; faites-les cuire une demi-heure environ, arrosez-les bien et mettez dessous trois rôties de pain pour recevoir leur graisse et leurs déjections. Au moment de servir, retirez vos rôties; parez-les; mettez-les sur un plat, et servez-les avec une brède sauce.

Bécasses (Pâté de). Comme ceux d'alouettes. (Voy. *Alouettes.*)

Bécasseau. C'est le nom qu'on donne au petit de la bécassine : on le donne aussi à une espèce de bécassine. Pâtés de bécasseaux : comme ceux d'alouettes. (Voy. *Alouettes.*)

Bécassine. Oiseau plus petit que la bécasse, et qui lui ressemble assez par l'extérieur. Il y a trois ou quatre espèces de bécassines qui sont toutes différentes par le goût. Le bécasseau dont nous avons parlé plus haut, a le plumage du dos à peu près semblable à celui de la caille, mais il a les ailes plus noires, et le ventre plus blanc; son bec est parsemé de différentes couleurs, noir à la pointe et d'environ trois pouces de longueur. Les autres espèces ne diffèrent de celle-ci que par plus ou moins de grosseur et par quelque variété de couleur dans le plumage. Elles sont toutes plus tendres et plus délicates que les bécasses.

Les bécassines se tiennent principalement dans le fort des marais et le long des petits ruisseaux; ce sont des oiseaux passagers, pour la plupart, qui commencent à paraître dès le mois d'août jusqu'au mois de mars; on en trouve même un peu toute l'année; on les chasse au fusil et aux collets qu'on tend sur l'herbe, le long d'une rigole ou d'un courant d'eau. Leur vol est fort raide et fort varié.

Les bécassines s'apprêtent comme les bécasses. On les sert entières ou tout au plus on les coupe longitudinalement en deux parties égales. C'est un rôti très-estimé.

Bécassines a la minute. Troussez, flambez et épluchez vos bécassines; mettez-les dans une casserole sur un feu ardent, avec un bon morceau de beurre, des échalottes hachées, un peu de muscade râpée, du sel, du gros poivre. Sautez-les sept ou huit minutes; ajoutez à leur assaisonnement le jus de deux citrons, un demi-verre de vin blanc, un peu de chapelure de pain; laissez vos bécassines sur le feu jusqu'à ce que votre sauce ait jeté un bouillon. Retirez-les du feu et servez.

BECCARD. On appelle ainsi le brochet, le saumon et la truite, quand ils sont d'une certaine grandeur. Il y a des personnes qui ne donnent ce nom qu'aux femelles de ces poissons.

BEC-FIGUE, petit oiseau très-délicat et commun dans la Provence, la Gascogne, l'Italie, et généralement dans les pays abondans en raisins et en figues, dont il fait sa nourriture. Il n'offre point de caractère distinctif, parce qu'il n'y a rien de tranché dans ses couleurs; aussi y a-t-il plusieurs sortes d'oiseaux que l'on rapporte au même nom.

Le bec-figue est de la grosseur de la linotte ordinaire : il a la tête, le dos, les ailes et la queue de couleur cendrée. Les tuyaux des grandes plumes des ailes sont noirs, et les bords extérieurs sont verdâtres. La pièce supérieure du bec est noire, et l'inférieure bleuâtre. Il vit neuf à dix ans. Il y en a une si grande quantité dans l'île de Chypre, qu'on les marine au vinaigre dans des barils. Il s'en débite beaucoup à Venise.

Les bec-figues se mangent rôtis, on leur coupe la tête et les pieds, sans les vider; on les met ensuite dans une brochette avec des bardes de lard. On les saupoudre, pendant qu'ils cuisent, de râpure de croûte de pain mêlée de sel, et on les mange au verjus de grain ou au poivre blanc.

On les prépare aussi comme les allouettes (Voy. ce mot).

BÉCHAMELLE (Sauce). Vous mettez dans une casserole huit cuillerées de velouté; vous y ajoutez trois cuillerées de consommé; vous faites réduire à cinq cuillerées à grand feu, et toujours en tournant votre sauce; faites aussi réduire à moitié, sur un autre fourneau, trois pintes de crême,

que vous tournerez en grattant le fond de la casserole pour qu'elle ne s'attache pas et ne prenne pas le goût de gratin ; votre velouté et votre crème réduits, mettez-les ensemble bouillir à grand feu ; tournez toujours la sauce, afin qu'elle ne s'attache point ; après avoir tourné votre béchamelle environ une heure, si votre sauce se trouve assez liée, vous la passerez à l'étamine.

Béchamelle maigre, avec quatre pintes de crème que vous ferez bouillir, vous délayerez quatre cuillerées à bouche de farine de froment ; vous mettrez votre casserole sur un feu ardent, afin que votre béchamelle ne prenne pas couleur, et la remuerez toujours, jusqu'à ce qu'elle soit assez épaisse pour l'usage que vous voulez en faire. Vous faites un appareil que vous incorporez dedans ; vous mettez dans une casserole deux ou trois échalottes, une carotte émincée, muscade râpée, une bonne pincée de gros poivre, du sel, un bouquet garni, champignons ou parure, si vous en avez ; faites bouillir le tout dans deux verres d'eau, pendant que vous faites réduire votre lait. Quand votre béchamelle est réduite à son point, vous incorporez votre appareil petit-à-petit ; si vous le versiez fort cela la ferait tourner ; vous y mettez un peu de sucre, mais peu, il ne faut pas s'en apercevoir ; passez à l'étamine ; tenez chaud au bain-marie, un bon morceau de beurre avant de vous en servir ; si elle était trop épaisse, ajoutez un peu de crême.

BECHARU, oiseau aquatique et de passage : il se plait à barboter dans l'eau comme le cygne. Son plumage est rouge, sa voix est aussi forte que le son d'une trompette. Les Romains faisaient grand cas de sa langue, et la mettaient au rang des mets les plus délicieux.

BEEF-STEAK à l'anglaise. Coupez le filet de bœuf comme pour le vin de Madère ; poudrez les beefs-steaks de sel et de poivre, panez-les en les trempant successivement dans du beurre fondu et de la mie de pain ; faites-les griller, et dressez-les sur une maître-d'hôtel froide.

Beef-steak sauté aux olives. Il se prépare comme celui au vin de Madère; au moment de servir, on jette dans la glace des olives tournées, c'est-à-dire dont on a ôté le noyau, et l'on verse le tout sur le beefsteak.

Beef-steak sauté au vin de Madère Coupez, en escalopes égales, votre filet de bœuf; après l'avoir énervé, vous placez vos morceaux dans un sautoir, dans du beurre fondu ; après les avoir parés et applatis en forme ronde, poudrez de sel et gros poivre; faites sauter au moment de servir ; dressez-les en couronne, quand ils seront raides; faites réduire dans un peu d'espagnole et de glace de veau, un bon verre de vin de Madère, dans votre sautoir dont vous aurez égoutté le beurre en conservant le fond; ajoutez un peu de beurre de piment ; passez à l'étamine, si votre sauce n'est pas claire.

Beef-steak sauté dans la glace. Préparez votre beef-steak et faites-le cuire comme le précédent ; seulement n'y mettez point de vin ; détachez la glace du beef-steak et le beurre avec très peu de bouillon et un peu de glace ; versez le tout sur le beefsteak.

Beef-steak de filet de boeuf. Coupez le filet sur son plein; battez-le ; ôtez les tours et enlevez la peau. Ayez soin que le beefsteak soit un peu gras. Le morceau paré, assaisonnez-le de sel, de gros poivre ; trempez-le dans du beurre tiède ; faites-le griller au moment de le servir ; mettez une sauce piquante, une sauce au beurre d'anchois, ou un jus clair, comme vous voudrez. On peut ajouter à ces sauces des cornichons ou des pommes de terre crues. sautées dans du beurre jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur ; on les poudre de sel et on entoure le beef-steak. Il faut surtout que le beef-steak cuise à grand feu, c'est-à-dire qu'il soit saignant, afin que le jus se concentre.

BEIGNET. Espèce de petite pâtisserie qui se fait de plusieurs façons, et qui se cuit dans la friture de beurre ou de sain-doux, et dans quelques endroits à l'huile.

Les beignets se font de toutes sortes de fruits que l'on puisse couper soit en quartiers, soit en rouelles, et se servent pour

entremets. On coupe lesdits fruits, et après en avoir ôté la peau, les pepins et les noyaux, on les fait mariner pendant quelques heures dans de l'eau-de-vie avec sucre, fleur d'orange et zestes de citron, on les égoutte bien, on les trempe dans la pâte, on les fait frire de belle couleur, et on les glace avec du sucre et la pelle rouge, ou l'on se contente de les saupoudrer de sucre fin.

On fait aussi des beignets à la crême, au blanc-manger, au céleri, etc. (Voy. ces mots).

BELLE-CHEVREUSE, espèce de pêche tant soit peu longuette, de chair fine et fondante, grosse, d'un rouge vif. Joignez à tout cela qu'elle charge beaucoup. Elle n'a le défaut d'être quelquefois cotonneuse, que parce qu'on la laisse trop mûrir; cela arrive aussi, lorsque l'été est pluvieux, ou qu'elle a été nourrie dans un terrein froid et humide. La belle-chevreuse demande d'être placée au levant, ou au midi; elle réussit aussi assez bien au couchant, pourvu que le fond ne soit pas trop humide. Elle succède à la mignonne, et dévance un peu la violette.

BELLE-ET-BONNE; c'est le nom d'une espèce de poire peu estimée; elle vient dans le mois d'octobre. La Quintinie la met au rang des mauvaises.

BELLE-FILLE, sorte de pomme; la belle-fille est une espèce de court-pendu. Voy. COURT-PENDU.

BELLE-GARDE, espèce de pêche très-belle, moins colorée dehors et dedans que l'admirable et la royale, d'un goût moins exquis, et d'une chair un peu plus jaunâtre; l'arbre qui la donne n'est pas aussi beau que ceux qui produisent les deux espèces auxquelles nous l'avons comparée: la Belle-Garde qu'on appelle encore Galande, mûrit en septembre, et ne réussit pas au couchant.

BELLE-GARDE; c'est aussi le nom d'une espèce de laitue pommée, qui, si elle était plus crêpée, ressemblerait parfaitement à la laitue royale.

BELLE-VERGE, mauvaise poire qui se mange dans le mois d'août.

BELLISSIME, espèce de poire demi-beurrée, de la figure d'une grosse figue; elle est fouettée de rouge, sur un fond jaune, et d'un assez bon goût, comme elle est sujette à devenir cotonneuse, il faut, pour remédier à ce défaut, la cueillir un peu verte. La bellissime connue encore sous le nom de suprême et de figue musquée vient dans le mois d'août.

Les fleuristes donnent le nom de bellissime à une tulipe couleur de pêche, fleur de lin, et blanc d'entrée.

BENARI, nom que les habitans du Midi de la France donnent à un ortolan. (Voy. ORTOLAN.)

BENS. Espèce de poire qui n'est point estimée, et qu'on mange dans le mois d'août, on la nomme aussi *bouge*, ou poire du légat.

BERGAMOTTE, espèce de poire dont la chair est beurrée, tendre, délicate et d'un parfum agréable. Il y a des poires bergamottes d'été et des poires bergamottes d'automne.

La bergamotte d'été, connue encore sous le nom de poire de Malin ou de la beurrière, est grosse, beurrée et fondante; le goût en est sucré; elle est bonne à manger dans le mois d'août.

La Bergamotte d'automne est une des meilleures poires que nous ayons elle a la chair tendre et fondante, l'eau douce et sucrée avec un petit parfum très-agréable; elle a la queue courte et menue, sa peau est verte, et jaunit en mûrissant; on la mange en octobre, et elle se conserve jusqu'en décembre. L'arbre qui la donne veut être en terre légère et en espalier bien exposé. Lorsqu'on le met en buisson, son bois qui est très-délicat devient plein de chancres, et le fruit tacheté de noir.

Il y a encore deux autres espèces de poires de ce nom, savoir: la bergamotte suisse, et la bergamotte de cresane. La première est la plus hâtive des bergamottes: c'est une poire plate, toute rayée de verd et de jaune. La bergamotte de cresane, ainsi appellée, à cause de sa figure qui paraît comme écrasée, est d'un gris verdâtre qui jaunit en mûrissant; elle est très beurrée et d'une eau sucrée et vineuse.

Bergamotte, espèce de citron dont l'écorce est unie; son odeur est plus agréable que celle des autres citrons. C'est à un Italien qu'est due l'origine de l'oranger Bergamotte. Il s'avisa d'enter une branche de citronnier sur le tronc d'un poirier bergamotte; aussi le fruit qui en provient, tient des qualités du poirier et du citronnier. C'est de ce fruit qu'on tire une essence qui porte son nom; cette essence n'est précisément que l'huile essentielle qui est dans les vésicules de l'écorce, et qu'on en exprime avec les doigts: un moyen d'avoir cette huile en abondance serait de râper l'écorce et de mettre ensuite la râpure dans une presse entre deux linges, de la même manière qu'on retire l'huile qui est dans les amandes douces et dans les semences.

On fait avec les zestes de la bergamotte une liqueur qu'on appelle eau de bergamotte. Ce n'est que la partie aromatique de l'écorce qu'on retire par la distillation. Nous ne donnerons point ici de recette pour la faire, nous renvoyons à l'article ratafia, où l'on trouvera les proportions de l'eau, de l'esprit de vin et du sucre, pour faire toute sorte de liqueur.

BESI de caissoy, espèce de petite poire dont la peau est peu unie, la chair tendre, mais cotonneuse, et souvent remplie de pierres; elle est à-peu-près de la grosseur d'un blanquet. Voyez blanquet. Le fond du coloris est jaunâtre et parsemé de rousseurs. Le besi de caissoy se nomme aussi roussette d'Anjou; cette poire est bonne à manger en décembre et janvier.

Besi d'Hery, espèce de poire qui a été trouvée dans une forêt de la Bretagne, appelée Hery d'où lui est venu son nom. Le mot besi signifie poire en breton. Le besi d'Hery est rond, de la grosseur d'une balle de jeu de paume. Le coloris en est jaune et d'un vert blanchâtre, elle mûrit en actobre et novembre.

Besi d'hery-landry, sorte de poire.

Besi des essards, autre sorte de poire peu estimée.

Besi de Mapan; c'est encore une poire qui mûrit dans le mois d'août et dont La Quintinie ne fait pas plus de cas que de la première.

Besi de la motte, sorte de poire assez bonne, qui dure jusqu'à la fin de l'automne.

BETTE; on distingue deux espèces de bettes, la blanche et la rouge, cette plante est mieux connue sous le nom de *poirée*. (Voy. Poirée).

La carde-poirée est la côte blanche qui soutient la feuille de la bette. Ce légume étant très aqueux est non-seulement très sensible à la gelée, mais encore à l'humidité qui le pourrit facilement; on sépare la feuille de la côte, et on met les côtes dans un cellier ou une serre, sur de la paille, ayant soin de ne pas trop les entasser. Malgré ces soins on ne peut les conserver long-temps. On peut les disposer comme les asperges dans des bocaux, pour les conserver par le procédé d'Appert (V. d'Appert), mais ce légume se conserve mal.

BETTERAVE, plante dont la tige et la feuille ressemblent assez par la forme à celle de la poirée. C'est dans la racine que consiste tout le mérite de la *betterave*. On en distingue trois espèces, la grosse rouge, la petite qu'on nomme Castelnaudari, et la blanche, qui toutes contiennent du sucre entièrement semblable au sucre de canne. La blanche est celle qui en contient le plus, puis la jaune, et enfin la rouge. La betterave cuite est rafraîchissante et nourrissante; mais indigeste pour ceux qui digèrent lentement. La première est cultivée dans les jardins des environs de Paris; sa racine est d'un rouge de sang, et porte jusqu'à quatre pouces de diamètre sur douze et plus de longueur; sa feuille est d'un rouge violet, et la côte d'un rouge d'amarante.

La Castelnaudari mériterait d'être mieux connue à cause de sa délicatesse et de son goût qui tient de celui de la noisette. Elle a de plus l'avantage de se manger dans le mois d'août, elle n'a rien de l'âcreté de la première espèce, qui d'ailleurs n'est bonne à manger qu'à la fin de l'automne. Il n'y a point de différence dans la couleur de leurs racines, mais il y en a dans la feuille; celle

de la Castelnaudari est plus petite, plus ronde, et d'une couleur plus plombée.

Il y a des personnes qui trouvent la betterave blanche plus tendre et plus délicate que la rouge; mais, s'il faut en croire les connaisseurs, son goût n'est point aussi décidé.

La betterave cuite à l'eau, au four, ou sous la cendre chaude, se mange en salade avec la mâche ou le céleri. La meilleure salade de betteraves se fait avec de l'ognon cuit, des câpres, des capucines, des anchois, des cornichons. On sert aussi les betteraves fricassées au beurre avec *ognon, persil, poivre, sel, etc.*

Betterave, sorte de mauvaise poire qui mûrit au mois d'août.

Il y a aussi une espèce de pêche de ce nom, les pêches betteraves ont la chair grossière; elles ne sont bien bonnes qu'en compote.

BEURRE; *économie rustique*; substance grasse et onctueuse, qu'on sépare du lait en le battant (Voy. lait). Ce n'est proprement que la crême du lait qui, à force d'être foulée et battue, se dépouille de sa sérosité, et prend une consistance plus épaisse; le lait fournit plus ou moins de beurre, à proportion des parties huileuses et grasses qu'il contient. Il faut environ dix livres de lait pour faire deux livres et demie ou trois livres de *beurre*. Cette opération demande beaucoup de propreté; voici la manière dont on le fait dans nos campagnes.

On prend une quantité de crême qu'on a conservée dans des pots, et qu'on a levée de dessus le lait refroidi et un peu reposé; on la jette dans une baratte bien lavée, (Voy. Baratte.) et on la bat avec la batte-beurre jusqu'à ce qu'elle s'épaississe. Le beurre est quelquefois très-long-temps à prendre, dans la baratte, toute sa consistance; on peut la lui donner promptement, en y mêlant du lait de vache, nouvellement trait et encore chaud.

Il y a des circonstances où le grand froid et le grand chaud sont les seules causes qui empêchent la crême de s'épaissir; dans le premier cas, il faut approcher un peu la baratte du feu pendant le travail, pour échauffer et animer par une chaleur douce les parties huileuses. Dans le second cas, on a une terrine remplie d'eau claire et fraîche, dans laquelle on trempe de temps en temps la batte-beurre, pour rafraîchir et lier les parties de la crême que la grande chaleur a divisées. Mais lorsque l'obstacle à l'épaississement vient de la mauvaise qualité du lait qui a trop peu de parties butyreuses et trop de sérosité, il n'y a que la patience et le lait trait tout chaud qui peuvent faire lier le peu de parties crêmeuses qu'il contient, il vaut mieux encore se défaire de la vache qui le donne. Lorsque le beurre est fait, il reste une espèce de sérosité ou de petit lait qu'on appelle bat-beurre (Voy. ce mot).

Le beurre étant fait, comme nous venons de le dire, et bien lavé, il faut l'envelopper d'un linge blanc, et le porter au frais dans la laiterie. On sépare celui qu'on veut manger ou vendre frais, et on sale, ou bien on fond sur le champ celui qu'on veut conserver; il ne faut pas attendre qu'il soit refroidi et durci; c'est ainsi qu'on fait, en Bretagne, en Normandie et en Flandre, ces beurres exquis qu'on estime si fort à Paris.

On fait du beurre, non seulement de lait de vache, mais on peut en faire encore de lait de brebis et de chèvre et même de celui de cavale et d'ânesse. Le lait de vache est celui qui en donne le plus. Le beurre du mois de mai est le plus estimé et le meilleur; celui qu'on fait en été, tient le second rang; celui du commencement de l'automne est très-inférieur. Mais ce n'est pas seulement par la saison qu'il faut juger de la bonté du beurre, il faut encore avoir égard, à l'odeur, à la couleur et au goût, l'odeur et la saveur doivent en être douces et agréables; sa couleur doit être naturellement jaune, mais d'un jaune peu foncé. Il faut encore le choisir le plus frais battu qu'il se peut; il en est plus agréable et plus salutaire.

C'est dans le mois de mai et de septembre qu'on sale et qu'on fond le beurre pour

en faire sa provision; et comme il est ordinairement à bon marché dans ces deux saisons, il faut le garder pour le vendre en hiver ou en carême; on le vend toujours plus chèrement depuis le mois de novembre jusqu'à celui de mars.

Beurre salé. Pour saler le *beurre*, on en prend une certaine quantité à la fois; par exemple, deux livres; on l'étend avec un rouleau sur une table bien nette; et après l'avoir poudré de sel égrugé, on le plie en trois ou quatre; on le pétrit ensuite, on l'étend; on le sale, et on le pétrit une seconde fois, et lorsqu'il est assez salé au goût, on le met dans un pot de grès entre deux couches de sel, ou bien on y répand dessus une saumure qu'on renouvelle de temps en temps. On couvre la couche de sel ou la saumure, de quelques doubles de papier, et on place le pot dans un lieu frais. On met ordinairement une livre de gros sel sur douze livres de beurre; il vaut mieux encore en mettre plus que moins, le beurre s'en conserve plus long-temps, et il ne tourne point à la graisse, quand on le transporte au loin.

Beurre fondu. Il faut choisir le beurre frais et de bon goût pour le fondre, de même que pour le saler. On le met dans un chaudron, sur un feu clair et modéré; lorsqu'il commence à frémir, il faut le remuer, avec une écumoire, pour l'empêcher de lever, et le faire boullir jusqu'à ce qu'il soit cuit; on le retire ensuite de dessus le feu, on le laisse reposer un moment, on l'écume et on le verse, sans brouiller le fond, dans des pots de grès bien lavés. On attend que le beurre soit refroidi pour boucher les pots. On garde séparément le beurre qui est au fond du chaudron, et on l'emploie aux potages du commun.

Le beurre fondu se conserve bon deux ans entiers, quoiqu'on n'y mette point de sel; il sert pour les fritures, les entremets et la patisserie (Voy. Friture, Entremets, Patisserie). Il y a des provinces où l'huile étant fort chère, on se sert de beurre pour les salades (Voy. Salade).

Le beurre, pour être de bonne qualité, doit offrir les propriétés suivantes : 1° Il doit être doux et agréable au goût; son odeur doit être celle qui est particulière au beurre frais, et que l'on connaît très bien pour peu qu'on l'ait sentie; sa couleur doit être un jaune plus ou moins pâle. 2° Il doit être plus léger que l'eau. 3° Il doit fondre à 36 degrés du thermomètre centigrade. Il doit former une masse homogène, que l'on peut long-temps employer aux différens usages du beurre frais quand on le refroidit subitement après l'avoir fondu au bain-marie, à la température de 66° cent. On peut obtenir cette congélation brusque du beurre, en plongeant le vase où on l'a fait fondre dans un mélange de glace et de sel, ou bien en le plaçant dans un lieu très-froid.

Le bon beurre ne doit contenir ni petit-lait, ni fromage; celui qui contient l'un ou l'autre de ces élémens du lait, et à plus forte raison tous les deux à la fois, s'aigrit facilement; l'odeur et la saveur désagréables, qu'il présente dans ce cas, avertissent de cette altération. Quand elle ne fait que commencer on peut l'arrêter en lavant le beurre dans de l'eau fraîche que l'on renouvelle à mesure qu'on le pétrit; de cette manière on peut lui faire perdre son goût et sa mauvaise odeur.

On falsifie le beurre en l'incorporant avec des pommes de terre et des châtaignes bouillies. Pour reconnaître ce mélange, faites fondre votre beurre au bain-marie à 66° centigrades dans une fiole. Les pommes de terre, les châtaignes et le frommage, s'il en contient, se précipiteront au fond du vase, le beurre restera à la surface; décantez, c'est-à-dire, versez le beurre en inclinant votre fiole dans un autre vase, de manière à laisser le dépôt au fond de la fiole; versez sur ce dépôt de l'ammoniaque (Alcali volatil), alors le fromage se dissoudera, et les châtaignes et les pommes de terre formeront des grumeaux. Règle générale : lorsqu'en plongeant votre beurre dans l'eau, vous le verrez se précipiter, vous pourrez être sûr qu'il contient une matière étrangère.

On falsifie encore le beurre avec de la

graisse ou du suif de veau. Vous reconnaîtrez la présence de ces deux substances, en plaçant dans une fiole quelques fragmens du beurre suspect, et en le faisant chauffer au bain-marie à 36° centigrades. La matière étrangère restera à l'état solide, tandis que le beurre fondra : pourtant si le suif avait été fondu avec le beurre, au lieu d'être simplement mélangé, on ne reconnaîtrait pas sa présence par le moyen que nous venons d'indiquer.

Pour donner plus de poids au beurre, on le mélange avec du sable très-fin ou de la craie. Pour découvrir cette altération, faites fondre votre beurre dans l'eau à une douce chaleur. Vous verrez les substances étrangères tomber au fond du vase.

Enfin, on se sert de safran pour donner au beurre une belle couleur jaune; mais sans tenir compte de cette couleur, si le beurre est dur et difficile à fondre, c'est un signe qu'il est d'une pauvre qualité.

Conservation du beurre. Le beurre n'est autre chose qu'une huile animale combinée avec la matière caséeuse (celle qui donne le fromage), et le sucre de lait en dissolution dans le lait. Par le barattage on sépare le beurre des autres élémens du lait; mais il retient toujours une certaine quantité de lait et de *caseum*. C'est à la présence de ces deux substances que le beurre doit de moisir ou de rancir; on peut s'opposer à l'une et à l'autre de ces deux détériorations, en mettant le beurre à l'abri de la chaleur, de l'air, et en le privant de son eau et des corps étrangers qu'il peut contenir.

Chaleur. Le beurre déposé dans une glacière y reste long-temps frais : celui de mai peut s'y conserver toute l'année. La congélation naturelle et la neige le conservent aussi très-bien, de même que le froid artificiel employé comme le font les marins. Le moyen recommandé par Hodge produit d'excellens résultats : on met le beurre dans un pot d'argile ordinaire, on surmonte ce pot d'un vase de terre poreuse rempli d'eau. Cette eau filtre insensiblement, coule sur les parois du vase inférieur, et, par son évaporation continuelle, elle le maintient toujours froid. Par ce procédé, on peut conserver le beurre frais même par les plus grandes chaleurs.

Du reste, pour soustraire le beurre à l'action de la chaleur; on peut employer avec succès, la balle, la paille hachée, la sciure de bois, en un mot tous les mauvais conducteurs de la chaleur.

Air. Pour mettre le beurre à l'abri du contact de l'air, il faut le fondre à un feu modéré, le passer à travers un linge, et le serrer dans un bocal, dans un pot verni ou dans un vase de porcelaine qu'on ferme hermétiquement avec du liége ou tout autre corps analogue. On enveloppe ensuite le vase de balle, de paille, ou de sciure de bois, et on le place dans un lieu frais.

On peut encore couvrir le vase avec un couvercle qu'on adapte avec soin, sans qu'il s'appuie sur le beurre, et on le lute avec de l'argile ou de la cire fondue. Ce procédé est souvent mis en usage pour la graisse d'oie; en la tenant dans un lieu frais, on la conserve ainsi des années entières.

On peut mettre également le beurre pétri en boules dans du sirop de sucre, de miel, de mout de raisin. Les Arméniens, qui emploient beaucoup ce moyen, font usage du sirop de mûres. C'est un très bon moyen de conserver long-temps le beurre frais.

Eau. Pour séparer du beurre l'eau qu'il contient, les seuls moyens employés généralement sont la salaison et la fusion. Il en existe pourtant d'autres qui peuvent être employés avec avantage. Ainsi en pétrissant le beurre avec du vinaigre fort et pur, on peut le conserver en bon état pendant trois mois. Quoiqu'il offre alors un goût aigrelet; on peut s'en servir sans le laver; au lieu de vinaigre on peut se servir de jus de citron, ou de verjus.

Pétri avec de l'acide sulfurique étendu, le beurre se conserve moins bien. L'acide hydrochlorique (muriatique) réussirait mieux.

L'esprit de vin le conserve aussi bien que le vinaigre.

Pétri avec cinq parties de sucre sur cent, il se conserve frais pendant deux mois : mais dans le courant du troisième mois, il rancit considérablement; on le conserve un peu plus long-temps en le pétrissant avec cinq parties de gomme finement pulvérisée sur cent de beurre.

Substances étrangères. Le lavage n'entraîne pas toutes les parties étrangères que contient le beurre. Pour l'en dégager, il faut le fondre lentement et à un feu doux. On continue la fusion tant qu'on voit surnager de l'écume, on enlève cette écume à mesure qu'elle paraît. Après cela on passe le beurre à travers un linge dont le tissu doit être serré, on le verse dans un vase de bois ou de grès, et on le tient dans un lieu frais. Le beurre prend une couleur paille, il devient transparent, et un peu huileux; il perd son goût de lait et conserve celui de sain-doux.

Quand on exécute bien ce procédé, on est sûr que le beurre ne rancira pas. Il est préférable à la salaison.

Le procédé suivant remplit encore mieux le but; on fond le beurre dans un vase de grès qu'on introduit dans un vase plus grand rempli d'eau, sous ce dernier vase on place de la cendre chaude avec quelques charbons ardens de manière a produire une chaleur égale seulement à celle du lait. Ou bien on verse dans le second pot de l'eau chaude que l'on renouvelle de temps en temps pendant trois heures; c'est le temps qu'il faut ordinairement. Les substances étrangères se précipitent, et, au bout de cinq a six heures, le beurre est parfaitement clair. On retire alors le vase qui contient le beurre, et on frappe à petits coups sur ses parois, afin d'accélerer la précipitation. (On peut employer ce dépôt à l'assaisonnement des mets ou à la pâtisserie, mais il faut le consommer promptement.) Après quelques momens on filtre le beurre, et on le reçoit dans le vase où il doit être conservé. Traité de cette manière, il se conserve plusieurs années sans être salé. Il peut remplacer l'huile pour la salade.

Pour rendre au beurre purifié son goût naturel, il faut le pétrir avec un peu de crême fraîche.

Les deux derniers moyens que nous venons d'exposer sont également bons pour remplacer toute sorte de graisse.

Le beurre peut encore être conservé par le procédé d'Appert. (Voy. Appert).

Beurre d'anchois. On lave bien cinq ou six anchois; on en lève les chairs; on les pile bien; on les passe ensuite, sans y mettre de mouillement, à travers un tamis de crin, puis on prend les chairs et on les amalgame avec autant de beurre : alors on s'en sert pour ce que l'on veut faire au beurre d'anchois.

Beurre de Montpellier. Pilez dans un mortier, jusqu'à ce que vous ayez une pâte, une douzaine d'anchois, autant de cornichons, deux verres de ravigote, deux poignées de câpres, deux douzaines de jaunes d'œufs durs, du sel et du poivre; ajoutez six jaunes d'œufs crus; continuez de piler; ajoutez encore un peu de vinaigre, et environ deux livres de bonne huile, mais en versant cette dernière peu-à-peu, et sans cesser de piler jusqu'à ce que le tout ait pris la consistance du beurre; passez alors cette composition à l'étamine, et relevez-en la couleur avec un peu de vert d'épinards. On se sert de ce beurre surtout pour les entrées froides.

Beurre d'ail. Pilez des gousses d'ail, et quand elles seront bien écrasées, mouillez peu à peu d'huile d'olive, et pilez encore jusqu'à ce que vous ayez obtenu une pâte consistante. Ce beurre, qui sert pour les mets provençaux, se nomme encore ayoli.

Beurre de piment. Pétrissez un peu de beurre avec du piment en poudre; le beurre de piment peut être remplacé par le piment seul que l'on emploie en petite quantité.

Beurre de noisette. Comme le beurre d'ail, excepté que les noisettes remplacent l'ail, et que l'on y joint persil, estragon et ciboules hachés menu.

Beurre de homard. Pilez avec gros comme un œuf de beurre fin, les œufs qui se trouvent dans l'intérieur ou sous la queue d'un homard, passez-les à travers un tamis de soie; ramassez sur une assiette votre beurre,

qui se trouvera d'un beau rouge, servez-vous en.

Beurre d'écrevisses. Faites cuire vos écrevisses; séparez les chairs des coquilles; pilez les coquilles jusqu'à ce qu'elles soient réduites en poudre bien fine; après les avoir fait sécher, mettez une livre et demie de beurre pour un cent d'écrevisses; pilez le tout; faites-le cuire sur un feu doux, et passez-le dans une étamine sur un vase plein d'eau bien fraîche. Par ce moyen votre beurre d'écrevisses se figera à la surface de l'eau et vous pourrez en former un morceau compact dont vous userez au besoin.

Beurre Noir. Mettez dans une casserole un demi-verre de vinaigre, du sel, du poivre, et faites-lui jeter quelques bouillons; mettez en même temps dans une autre casserole une demi-livre de beurre; faites-le chauffer jusqu'à ce qu'il soit presque noir, alors vous le laisserez reposer, et vous le verserez sur votre vinaigre; tenez-le chaud; vous vous en servirez pour les choses indiquées.

BEURRÉ, sorte de poire qui vient à maturité en septembre et en octobre. Il y a le *beurré rouge* ou *beurré d'Anjou*, et le *beurré gris;* celui-ci n'est point si haut en couleur; il est plus tardif, moins âpre et plus doux que le *beurré rouge*.

Le beurré est de toutes les poires la plus fondante; il n'y en a point de plus abondante en eau, ni dont la chair soit plus fine, plus délicate, et d'un goût plus relevé. Elle est grosse, longue, non pointue et d'un beau coloris. L'arbre qui donne les poires de beurré, charge beaucoup presque tous les ans et dans toute sorte de terrain.

BEURRÉE, se dit d'une couche de beurre étendue sur du pain. Les pâtissiers se servent du mot beurrer pour dire étendre du beurre sur quelque chose, ou faire tremper quelque chose dans du beurre.

BEURRIÈRE (Poire de la). (Voy. Bergamotte d'été).

BEZIER, poirier sauvage qui porte beaucoup de fruits très menus, et d'un goût fort âpre; ces poires ne sont bonnes à manger que lorsqu'elles sont cuites.

BICHE, femelle du cerf. Les biches n'ont pas de bois sur la tête; elles sont de couleur tirant sur le bai-rouge. C'est au mois d'août et de septembre qu'elles entrent en rut. Elles portent huit mois leurs petits qu'on nomme faons et n'en font qu'un à chaque portée. Elles choisissent les buissons les plus épais et les plus fourrés pour les garantir des bêtes de proie.

La biche n'est bonne à manger que quand elle est bien jeune; sa chair est alors assez délicate, mais plus molle et plus fade que celle du cerf; elle s'apprête de même.

Biche rotie. Après l'avoir piquée de petit lard, vous la faites mariner avec des carottes coupées par tranches, persil en branche, thym et laurier, sel et gros poivre, vinaigre, et un peu d'huile; mettez à la broche, servez avec sauce poivrade (Voyez cette sauce).

BICHOF. On donne ce nom à une liqueur qui se fait, se boit comme le punch, soit chaude, soit à la glace, et qui se sert également au dessert, même à la fin de l'entremets.

Elle se prépare avec beaucoup de sucre, de l'excellent vin vieux de Bordeaux, des bigarades qu'on fait griller avant d'en exprimer le jus.

BIÈRE, espèce de boisson forte et spiritueuse faite avec des grains farineux. Cette boisson est fort ancienne; les Égyptiens passent pour l'avoir connue les premiers. On peut dire, en général, qu'elle se tire du grain; mais elle ne se tire pas du même grain partout où on la fait. En France, on n'y emploie ordinairement que l'orge. Les Hollandais et les Anglais la font avec l'orge, le blé et l'avoine, et ils ont trois sortes différentes de bière. En Allemagne où elle est fort commune, on la fait avec l'orge, et l'on y emploie quelquefois l'épautre.

Comme tous ces grains entrent très difficilement en fermentation, on est obligé de leur faire subir quelques préparations; voici celles qu'on a coutume de donner à l'orge pour faire la bière.

On la fait d'abord macérer dans l'eau, plus ou moins de temps, suivant la chaleur; douze heures suffisent, lorsque le temps est chaud. On renouvelle cette eau jusqu'à trois fois, et ce travail dure trois ou quatre jours. Cette préparation a deux avantages; le premier, de priver l'écorce de l'orge d'une partie fort désagréable au goût, et incapable de fermenter; le second, de disposer l'orge à la germination qui est la seconde préparation par laquelle on la fait passer; elle est si essentielle, qu'il n'est point possible de faire de bonne bière avec une orge incapable de germer.

Pour faire germer l'orge, on la met en tas, elle s'échauffe bientôt, fermente et pousse la radicule; lorsqu'elle a deux lignes ou environ, on éparpille ce tas, pour arrêter la germination, car le germe n'étant que la partie farineuse, elle se trouverait épuisée si on poussait la germination trop loin, et si cette germination n'était point assez grande, la partie farineuse n'entrerait en fermentation qu'avec peine. Il est donc de la dernière importance de la bien régler, de même que la chaleur qui en est le mobile; et pour cela, il ne s'agit que d'augmenter ou de diminuer le tas.

Il est certain que cette germination est l'effet d'une fermentation, le changement qu'éprouve l'orge en est la preuve. Auparavant, sa partie farineuse n'a ni goût, ni saveur, et se dissout difficilement dans la bouche, mais après la germination, elle est sapide, sucrée, et se dissout aisément.

Lorsque l'orge est suffisamment germée, il faut la sécher pour la moudre et la réduire en farine. Cette dessiccation demande de grandes précautions; la meilleure façon de la faire, serait à l'air, dans un grenier, ou dans une étuve qui n'aurait qu'une chaleur modérée. Les brasseurs la font ordinairement dans des fours, et souvent avec beaucoup de négligence; il faudrait remuer l'orge sans cesse pour l'empêcher de se brûler; il faudrait encore l'étendre également, sans quoi, il arrive qu'une partie du grain est rôtie, tandis que l'autre a encore une partie de son humidité. La bière faite avec de l'orge rousse, a une amertume insupportable.

Lorsque l'orge est sèche on la moud grossièrement pour la faire infuser; on appelle cette mouture en Angleterre et en Allemagne, *malt;* et en France, la *drêche;* ces infusions se font dans l'eau tiède : on met la drêche dans une cuve qui a un double fond, dont le premier est percé de plusieurs trous; on l'agite continuellement avec de gros boulons; l'infusion finie, on soutire l'eau, et on en remet de nouvelle, ce qu'on répète une troisième fois. En Flandre, en Angleterre et en Allemagne, on se sert de la première infusion pour faire ce qu'ils appellent la *bière forte*, et des deux autres, pour faire la *petite bière;* mais à Paris, on les mêle toutes les trois, et l'on fait une bière moins spiritueuse, il est vrai, que la bière forte de ces peuples, mais qui l'est plus que leur petite bière. L'orge ne doit être que concassée, car si la farine était trop fine elle ferait des pelotons, et se délayerait plus difficilement.

La bière faite de l'orge ainsi préparée, ne serait point durable par elle-même; c'est pour la rendre telle, qu'on y joint du houblon. La méthode des brasseurs qui se contentent, pour avoir plus tôt fait, de faire infuser cette plante, est dangereuse, parce qu'elle contient une partie narcotique, qui reste dans l'infusion. Il faut donc la faire bouillir pendant douze heures; par cette longue ébullition, cette partie se dissipe; on ne met ordinairement qu'un setier de cette décoction sur une queue de bière. Cette décoction est très-amère, et c'est par son amertume qu'elle rend la bière durable.

Après toutes ces préparations, il est question de faire fermenter la bière; on est obligé, pour la mettre en mouvement, d'y mêler un levain qu'on appelle *levûre de bière* et qui n'est autre chose que l'écume qu'elle jette en fermentant, on pourrait, absolument parlant, se passer de ce levain; mais la fermentation se ferait plus lentement. Elle commence en très peu de de temps; lorsqu'elle a duré quelque temps, on soutire la bière, et on la met dans des tonneaux où elle continue à fermenter, et

rejette au dehors la levûre dont les boulangers se servent pour fermenter leur pain. La bière est toujours plus ou moins parfaite, à raison des soins qu'on s'est donnés pour préparer la matière farineuse.

La bière légère peu foncée en couleur, mousseuse ou non, et d'une amertume agréable, est une boisson très saine, rafraîchissante et même un peu nourrissante; elle appaise bien la soif. On doit s'en abstenir dans la leucorrhée, et dans le cas où elle cause de la pesanteur d'estomac et des rapports acides.

Cette boisson demande à être tirée avec des soins minutieux, si l'on veut qu'elle se conserve bonne. Il faut chaque fois rincer les bouteilles au plomb, n'employer que des bouchons neufs, coucher les bouteilles au bout de trois jours, les laisser couchées dix jours en hiver et cinq en été, les relever ensuite, les espacer, et ne les monter de la cave qu'au moment où l'on veut s'en servir.

Conservation de la bière. La bière est principalement composée d'eau, de sucre, de gluten, d'amidon dissous, d'acide carbonique, d'esprit de vin et d'une huile volatile qui provient du houblon.

Parmi ces élémens ceux qui arrêtent la fermentation, sont l'esprit de vin, l'acide carbonique et l'huile, c'est donc à eux qu'est due la conservation de la bière. Le sucre peut bien y contribuer, mais aussi il sert à prolonger le cours de la fermentation. Le gluten, l'amidon dissous font aigrir et tourner la bière, l'eau favorise la décomposition.

La bière subit trois sortes d'altérations: 1° par son contact avec l'air elle perd son acide carbonique; la chaleur la prive de son esprit de vin qu'elle fait évaporer, et par conséquent elle lui ôte sa force; la bière alors est insipide, amère, visqueuse; elle tend à se corrompre et à s'aigrir. 2° Quand la bière est faible et inodore, quand elle est exposée à l'action de l'air et de la chaleur; elle ne tarde pas à s'aigrir; la fermentation acide est alors provoquée par le gluten et l'amidon. 3° La bière tourne quand elle est devenue faible et aqueuse.

Pour empêcher que la bière perde son esprit de vin et son acide carbonique, et, par conséquent, qu'elle s'affaiblisse, il faut la mettre au frais dans des vaisseaux bien bouchés, qu'on entoure de sable, de balle, etc. Les vaisseaux les plus épais sont les meilleurs, les cruches valent mieux que les bouteilles. Quand on a de grandes quantités de bière on la met dans des tonneaux de bois compact. Mais comme une certaine quantité d'esprit s'échappe toujours à travers les parois qui sont pénétrées en même temps par le gluten et les acides, il faut enduire de poix l'intérieur des tonneaux. La poix empêche la propagation de la chaleur et de l'électricité. On ne doit pourtant pas négliger de boucher les tonneaux le mieux possible; il faut engager la bonde à frottement; la recouvrir de poix-résine, de ciment ou de mortier. Les tonneaux peuvent encore être vernis extérieurement. Après cela, il est encore indispensable de tenir la bière dans des caves fraîches et d'une température peu variable; toutes les fois qu'on a, à sa disposition quelque cavité pratiquée dans un roc, on doit en profiter. La bière de bonne qualité se conserve dix ans par ce procédé.

La bière tend à s'aigrir quand elle contient des parties fermentescibles, quand elle est aqueuse, ou quand des circonstances particulières entretiennent la fermentation. On remédie à cet inconvénient: 1° En séparant les parties fermentescible; 2° en donnant plus de consistance à la bière; 3° en prévenant la fermentation.

C'est surtout des parties qui constituent la lie qu'il faut dépouiller la bière. On doit donc la transvaser dès que le dépôt est formé. Il suffit quelquefois de ce transvasage pour empêcher la décomposition de la liqueur, même quand elle a déjà commencé à s'aigrir.

La clarification est encore un meilleur moyen. On clarifie la bière avec de la corne de cerf, de la colle de poisson, des pieds de veau, des gelées d'os, du blanc d'œuf, du lait et du sang. On met une once

de l'une de ces substances dans deux mesures de bière; on chauffe bien le mélange et on l'introduit dans le tonneau, en ayant soin de bien agiter. On laisse reposer, et le lendemain, on met en cruche ou en bouteille. La bière est alors moins nourrissante, sa couleur est plus claire, mais elle se conserve mieux. Pour empêcher l'action des substances qui ont servi à la clarification, il faut ajouter un peu de tartre.

On peut employer avec succès le tan, parce que les diverses matières qui entrent dans sa composition forment avec l'amidon dissous une combinaison qui ne s'acidifie pas. De tout temps on s'est servi de la racine d'œillet (*radix geï urbani*) pour empêcher la bière de s'aigrir. Cette racine lui donne une saveur aromatique; on s'est encore servi de feuilles de pêcher, de tilleul et et de noyer; de sauge, d'écorce de vieux bouleaux, *d'agrimonia eupatoria;* des feuilles de ronces (mûrier sauvage), *d'achillea ptarmica.* Les feuilles de chêne nouvelles seraient également bonnes.

On clarifie la bière et on l'empêche d'aigrir au moyen des sels qui s'opposent à la fermentation et accélèrent la précipitation de la lie. Le sel commun calciné est le plus généralement employé. On en met une poignée par seau de bière.

Les carbonates de chaux, de soude et de potasse, en neutralisant les acides qui se forment dans la bière, l'empêchent de tourner à l'aigre; quand elle a contracté ce vice, on peut y remédier avec le natron, le marbre, la craie, les coquillages. Quand on la prépare et que le temps est orageux, on y ajoute une certaine dose d'alcali pour l'empêcher de tourner.

On plonge encore des œufs entiers dans la bière. On en met un par seau, la coquille se dissout, la pellicule et le blanc se dissolvant après, le jaune seul reste intact. Le blanc d'œuf, ou albumine, agit probablement comme l'alcali.

Les Anglais traitent de cette manière les bières fortes qu'ils envoient aux Indes-Occidentales, ainsi que les bières de mars. Ce moyen est également connu en Allemagne depuis fort long-temps.

En hiver on peut renforcer la bière par la congélation et par la séparation des parties aqueuses solidifiées. Il est vrai que son goût primitif subit quelques modifications. Une portion de l'acide carbonique qu'elle contient se dégage; mais aussi elle acquiert plus de force, et elle se conserve mieux. Dans les autres saisons on ajoute du sucre ou une certaine quantité de drêche, de farine d'avoine, ou de la bière très spiritueuse. Dans le premier cas on ajoute un peu de lie pour provoquer une fermentation légère. L'esprit de vin et l'acide carbonique valent moins que la lie, quoiqu'avec l'acide carbonique on puisse améliorer la bière éventée. On peut, en ajoutant de la drêche bien torréfiée, du sucre brûlé, du jus de reglisse, etc., donner plus de consistance à la bière, quand on n'a pas besoin de déterminer de fermentation.

C'est en soustrayant la bière à l'action de l'air, de la chaleur, de l'électricité et de l'eau, qu'on prévient la fermentation. On neutralisera l'action de la chaleur et de l'eau au moyen des endroits frais, de la congélation, des substances anti-fermentescibles telles que le sel, le tartre, plusieurs substances aromatiques, et surtout la moutarde, les feuilles de laurier, la térébenthine, etc.

Tout le monde connaît les moyens employés pour empêcher l'air de pénétrer dans les vaisseaux qui contiennent des liquides.

Quant à l'électricité, on peut en neutraliser les effets, en entourant les vaisseaux de corps non conducteurs, tels que la toile cirée, la balle sèche, les plumes, les poils, etc; on peut également armer les vases de conducteurs, tels que l'eau, les métaux, qui détournent le fluide électrique et le conduisent dans le sol.

On doit, quand le temps est lourd et orageux, boucher les ouvertures des caves destinées à recevoir le vin et la bière, surtout de celles où s'opère le transvasage. La paille sèche, le foin, et les autres corps non conducteurs, conviennent pour les caves situées au niveau du sol.

BIGARRADE. On appelle ainsi une

orange d'une saveur aigre et assez agréable. On s'en sert en cuisine, dans l'office et pour la distillation. Elle s'emploie comme assaisonnement ; c'est surtout avec le gibier noir à la broche qu'on en fait usage. On met les bigarrades sur la table, entières avec le rôti, et l'on en exprime le jus sur son assiette. On s'en sert beaucoup pour les entrées et pour plusieurs sortes de ragoûts. On prépare avec des marrons rôtis et arrosés de jus de bigarrade, une compote excellente.

On fait avec les bigarrades des glaces et une liqueur appelée bigarrade qui est assez estimée.

Bigarrades (Eau de). Ayez des zestes de bigarrades de Provence et de Portugal, des bigarrades ordinaires de l'eau-de-vie et de l'eau ; garnissez votre alambic; faites distiller sans tirer de phlegme et à feu modéré, afin que la distillation ne prenne pas de goût empyreumatique; ajoutez macis et muscade pour assaisonner votre liqueur ; pour le sirop deux pintes d'eau fraîche, et environ deux ivres de beau sucre ; mêlez vos esprits distillés ; faites clarifier le tout, en le passant à la chausse.

Pour faire six pintes d'eau de bigarrades, il faut six bigarrades, trois pintes et demie d'eau-de-vie et une chopine d'eau, un gros de macis, une demi-muscade : pour le sirop deux pintes d'eau fraîche, et deux livres de sucre.

Bigarrades (Glaces aux). Comme la glace aux citrons (Voy. citron).

Bigarrade, c'est aussi le nom d'une espèce de poire grosse, plate, d'un gris jaunâtre et dont la chair est cassante. On la nomme autrement *la Tulipée ou la Vilaire d'Anjou.*

BIGARREAU. Fruit du bigarreautier qui est une espèce de cerisier. Il est bigarré de rouge, de blanc et de noir, sa chair est plus ferme et plus croquante que celle des guignes. Il donne dès la mi-juillet, et il est bon dès qu'il est à demi-rouge. Il y a une autre espèce de bigarreau qui mûrit plus tard, et qui est moins sujet aux vers que l'ordinaire.

BISCOTTES. Patisserie. Ayez deux litres de farine ; prenez-en le quart pour faire le levain, en y mettant un peu plus de levûre que pour la pâte à brioche ; ajoutez sel, sucre, six œufs, quatre onces de beurre; mettez votre levain dans cette pâte détrempée avec de la crême, et laissez-la revenir pendant plusieurs heures sur un linge blanc saupoudré de farine; coupez-la en trois ou quatre morceaux; donnez à chacun de ces morceaux la forme d'un pain mollet; mettez-les sur un plafond ; dorez-les avec du lait ; faites-les cuire au four chaud, et laissez-les refroidir. Coupez-les ensuite par tranches, et faites sécher ces tranches au four doux.

BISCOTIN. Sorte de pâtisserie très-délicate. Les biscotins se font de la manière suivante. On prend une quantité de sucre cuit à la plume, selon la quantité de biscotin qu'on veut faire. On y mêle à-peu-près autant de farine dont on fait une pâte ; on l'étend ; on la pétrit sur une table saupoudrée de sucre. Quand elle sera dure, vous la pilerez dans un mortier, avec un blanc d'œuf, de l'eau de fleur d'orange et un peu d'ambre; le tout étant bien incorporé, on en fait de petites boules qu'on jette dans une poële d'eau bouillante ; et on ne les retire, que lorsqu'elles viennent nager à la surface ; on les cuit ensuite à feu ouvert, après les avoir laissé égoutter sur du papier.

BISCUITS. Sorte de pâtisserie friande qu'on prépare de plusieurs façons.

Biscuits en caisse. Mettez dans une terrine une demi-livre de sucre royal pulvérisé; versez par dessus douze jaunes d'œufs ; fouettez bien les blancs de ces œufs avec un balai d'osier ou de bouleau pendant une bonne demi-heure dans une poële à confitures ou dans une autre terrine. Une autre personne remuera, pendant tout cet espace de temps, les jaunes d'œufs et le sucre avec une spatule de bois. Les blancs d'œufs étant devenus comme de la neige très-épaisse, versez votre mélange de jaunes d'œufs et de sucre dessus votre neige ; remuez-le doucement avec la spatule; alors ajoutez six onces de fleur de farine, deux onces de poudre de sucre et l'écorce râpée d'un citron; la farine et la poudre de sucre

doivent être passées par un tamis, afin de les mêler et d'en séparer toutes les ordures; mêlez bien, mais doucement, le tout ensemble. Cette précaution de ne remuer que doucement est nécessaire pour ne pas faire retomber la neige. Vous remplirez des capsules en fer-blanc ou en papier, à moitié pleines de cette masse, parce qu'elle se gonfle étant au four. Avant de vous servir de formes ou capsules de fer-blanc, ayez soin de les frotter intérieurement avec du beurre, et en sortant du four frappez et mettez vos biscuits tout chauds hors de formes. Mais si vous faites vos biscuits dans des capsules de papier blanc, vous ne les frotterez pas de beurre, et vous servirez vos biscuits avec leurs capsules. Avant de les mettre au four, ayez soin de les poudrer de sucre, au moyen d'un sasset. Ils doivent cuire à une bonne chaleur jusqu'à ce qu'ils soient d'un jaune très foncé.

Biscuits manqués. Battez ensemble six jaunes d'œufs, deux œufs entiers, un quarteron de beurre, un quarteron d'amandes pilées, un peu de fleur d'orange, un peu de sel, trois quarterons de farine et une demi-livre de sucre; fouettez vos six blancs d'œufs et incorporez-les dans votre appareil; versez-le dans une caisse de papier beurré, et faites cuire au four; faites un autre appareil avec des amandes coupées en dés ou en filets, auxquelles vous ajouterez un tiers de leur volume de sucre en poudre; mouillez cet appareil avec des blancs d'œufs battus, et masquez-en vos manqués; après les avoir dorés, quand ils seront à trois quarts cuits, achevez de les faire cuire au four, et retirez-les pour les couper suivant la forme que vous voudrez leur donner.

Biscuits niauffes. Faites deux abaisses carrées et épaisses comme un écu de trois francs avec un demi-litron de feuilletage, auquel vous aurez donné un tour de plus qu'on ne lui donne ordinairement; mettez dans de la crême pâtissière une poignée de pistaches pilées, quelques amandes amères avec une poignée d'amandes douces émondées et un peu de vert d'épinards, un peu de sucre pulvérisé, un peu de fleur d'orange et deux œufs entiers que vous mêlerez bien; étalez cette crême sur une de vos abaisses que vous aurez étendue sur une plaque d'office; couvrez-la avec votre seconde abaisse; dorez-la; piquez-la; coupez la moitié en carrés de trois pouces de long sur un et demi de large; dorez-la; poudrez dessus du sucre en grains, de la fleur d'orange pralinée, des amandes coupées en filets; faites cuire ces gâteaux à un four égal au biscuit; quand ils seront cuits, retirez-les pour les couper comme ils sont marqués; parez-les; dressez-les, et servez-les pour entremets.

Biscuits de savoie. Prenez douze œufs, douze onces de farine et vingt onces de sucre en poudre; cassez vos œufs; séparez les jaunes des blancs; battez-les à part, les jaunes avec le sucre et les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige; vous les mêlez ensuite, ainsi que la farine, après l'avoir passée au tamis de soie et fait sécher à l'étuve; vous y ajoutez la râpure d'un citron. Quand le mélange sera bien fait, mettez votre pâte dans des moules de fer-blanc ou de cuivre étamé, faits en forme de turban, que vous avez auparavant graissés de beurre frais fondu, en frottant avec un pinceau les parois du moule, vous les glacez avec du sucre et un peu de farine mêlés ensemble, et vous les mettez dans un four médiocrement chaud.

Lorsqu'ils sont cuits, vous les retirez du four et les ôtez des moules. Si vous voulez en dresser à la cuillère, vous les couperez avec un couteau pendant qu'ils sont chauds.

On rend ces biscuits plus légers en mettant deux onces de farine de moins, et deux blancs d'œufs de plus.

Biscuits (Gros) a couper. Battez dix jaunes d'œufs dans une terrine avec une livre de sucre pulvérisé, un peu de sel, de fleur d'orange et de zeste de citron; mêlez-les légèrement avec les blancs que vous aurez bien fouettés; passez dessus, en maniant légèrement, douze onces de farine sèche dans un tamis de crin; dressez vos biscuits dans de grandes caisses de papier; glacez-les et mettez-les à four doux pendant une heure au moins; retirez-les, et, quand ils seront froids, coupez-les suivant la forme que vous voudrez: avec la glace royale, faites de

vos morceaux plusieurs goûts et couleurs ; si vous voulez en faire des biscuits à la bigarrade, à l'orange, au cédrat, frottez votre fruit sur un morceau de sucre en pain, pour qu'il prenne le zeste ; mettez ce parfum dans de la glace royale, et glacez-en vos biscuits ; mettez-les sécher à l'étuve ou au four. On peut aussi les glacer à la fraise, à la groseille, à la framboise ; on mêle dans la glace royale les chairs de ces fruits, écrasées et passées au tamis de soie ; on peut les glacer aussi au sucre cuit ou soufflé, les blanchir comme les conserves moëlleuses, tremper le biscuit coupé dans la conserve, et le mettre sur une grille à triage.

Biscuits soufflés a la fleur d'orange. Faites une glace qui ne soit ni trop liquide ni trop sèche, en mêlant du sucre en poudre passé au tamis de soie avec un blanc d'œuf frais séparé du jaune ; mêlez-y, quand votre glace sera à point, deux pincées de fleur d'orange pralinée ; remplissez de cet appareil, seulement à moitié, des caisses de papier, quatre fois plus petites que les caisses ordinaires ; mettez vos biscuits à un four doux, mais assez chaud pour qu'ils ne retombent pas ; retirez-les du four quand ils seront assez fermes.

Biscuits (Petits) soufflés aux amandes. Faites sécher au four, ou faites praliner une demi-livre d'amandes douces coupées en petits dés ; mêlez-les avec une pincée de fleur d'orange pralinée, dans une glace royale faite avec deux blancs d'œufs bien frais ; encaissez et faites cuire vos biscuits comme ci-dessus. Les petits biscuits soufflés aux pistaches, aux avelines et autres amandes, se préparent de la même manière.

Biscuits (Petits) soufflés de différentes couleurs. Avec la glace royale, vous pouvez faire des petits biscuits à toutes sortes d'odeurs et couleurs en petite caisse.

Biscuits a la cuillère. Ayez huit œufs et leur poids de sucre ; séparez les blancs des jaunes de vos huit œufs dans une bassine ; mettez-les jaunes dans une terrine où vous aurez mis votre sucre, un peu de sel, du zeste de citron haché bien fin et un peu de fleur d'orange ; battez vos jaunes jusqu'à ce qu'ils deviennent blancs ; mêlez-y vos blancs ; quand vous les aurez fouettés au point qu'ils aient de la peine à quitter le fouet, mettez dans un tamis le poids de cinq œufs de farine séchée au four, et passez-la dans votre appareil en maniant légèrement jusqu'à ce que tout soit bien mêlé ; couchez vos biscuits sur des demi-feuilles de papier blanc en long, avec une cuillère à bouche, et glacez-les avec du sucre en poudre bien sec, et passé au tamis de soie ; mettez-les dans un four qui ne soit pas trop chaud, afin que vos biscuits soient légers.

Toutes les autres espèces de biscuits se préparent de la même manière ; seulement il faut mettre moins de farine dans les biscuits en caisse, au chocolat et aux amandes.

BISET. Espèce de pigeon sauvage, qui diffère du pigeon ramier en ce qu'il est beaucoup plus petit, et qu'il n'a point, comme lui, de taches blanches dans les ailes et autour du col. Cet oiseau ressemble beaucoup à notre pigeon domestique ; il a le bec et les pieds rougeâtres, le sommet de la tête verdâtre et parsemé de plumes noires ; celles qui couvrent son corps sont de couleur cendrée. Son vol est bien affilé, et il fend l'air d'une grande vitesse. La femelle a le bec et les pieds d'un rouge moins éclatant. Elle ne fait qu'une ponte chaque année ; la chair du biset est fort estimée, elle est plus délicate et plus serrée que celle de notre pigeon. Il vient en foule dès le commencement, et il n'y a point de nourriture qu'il préfère au raisin cultivé ou sauvage (Voy. Pigeon).

BISQUE. Potage ou ragoût d'un goût exquis. Vous prenez cinquante écrevisses que vous lavez bien à plusieurs eaux ; vous les mettez dans une casserole à sec avec un feu bien modéré ; si vous les mettiez sur un feu trop ardent vos écrevisses deviendraient noires, ce qui donnerait une très vilaine couleur à votre potage ; si le jus que rendront vos écrevisses s'attachait un peu, cela donnerait un goût fort désagréable à votre potage ; quand elles sont cuites, levez-en les chairs ; vous gardez les queues ; vous pilez toutes les coquilles en pâte ; vous avez

du riz ou vermicelle que vous mettez dans votre mortier, et que vous pilez bien ensemble; vous le mettez dans une casserole sur le feu à bien bouillir, quand il a bien bouilli, vous le passez à l'étamine à deux ou trois fois, un peu de sucre, du bon sel, et surtout bien corsé; mettez les queues de vos écrevisses dans votre soupière avec des petits croûtons passés au beurre; faites bien chauffer votre bisque, il faut surtout bien prendre garde qu'elle ne bouille; mettez un bon morceau de beurre et servez.

Cette bisque peut être préparée au gras comme au maigre. On fait encore d'autres bisques avec des pigeons, des poulet, etc., avec des carpes et autres poissons; nous en parlerons à chacun de ces mots.

BLANCHIMENT. On appelle ainsi l'opération par laquelle on délivre les diverses étoffes des impuretés dont elles sont chargées dans leur état brut.

BLANCHIR, *cuisine*; c'est mettre une pièce, quelle qu'elle soit, dans l'eau tiède pour la faire revenir; il ne faut l'y laisser qu'un demi-quart d'heure.

Les rôtisseurs disent aussi *blanchir* ou *refaire un chapon*, pour dire mettre un chapon sur les charbons pour le faire revenir.

BLANCHISSAGE. On appelle ainsi l'art d'enlever les impuretés accidentelles qui se trouvent sur les étoffes.

Blanchissage a la vapeur. Quand on veut blanchir du linge à la vapeur, on place le plus gros au fond du cuvier, après lui avoir donné une lessive plus forte que celle qu'il est d'usage d'employer pour le linge fin: on place au dessus du linge grossier le linge plus fin; alors on fait arriver la vapeur dans le cuvier au moyen de tuyaux convenablement disposés; cette vapeur retenue par le couvercle du cuvier, traverse la lessive, et opère le blanchissage; mais ce moyen, quoique excellent, ne peut que difficilement être employé dans les ménages, aussi bornerons-nous là les détails relatifs à ce procédé.

Blanchissage a la pomme de terre. Ce procédé n'est guère dispendieux; tout le monde peut le mettre en pratique, on l'a essayé sur le linge des hôpitaux de Paris, et voici ce qui est dit de cette expérience dans le procès-verbal dressé par M. Héricart de Thury, en présence des administrateurs des hospices et de M. le Préfet de la Seine.

« Le linge fut jeté dans un baquet et y « trempa une demi-heure; il fut ensuite « échangé: cette opération dura à peu près « une heure.

« Ensuite tout le linge fut jeté dans une « chaudière pleine d'eau chaude, et retiré « pièce à pièce pour être successivement « frotté en dessus et en dessous, à la ma- « nière du savonnage, avec des pommes « de terre aux trois quarts cuites. Toutes « les pièces, bien frottées, roulées et tor- « dues, ont été rejetées en cet état dans « la chaudière d'eau chaude. Après une « ébullition d'une demi-heure, le linge a « été de nouveau frotté, battu, tourné, « retourné, pressé en tous sens, et replon- « gé quelques minutes dans la chaudière; « on l'a ensuite rincé à grande eau une « première, puis une seconde fois; aussi- « tôt après, tout le linge a été mis en « presse. Par cette précaution (qui n'avait « pour but que d'accélérer), le linge, « étendu ensuite, a été promptement sé- « ché, et la durée de toutes les opérations « n'a été au total que de deux heures et de- « mie. »

Voici les résultats de l'expérience. Ces linges furent parfaitement nettoyés et blanchis; ceux de cuisine ne conservaient aucune odeur; il en était de même des langes et des couches qui avaient servi à des enfans; ils étaient parfaitement blancs, ils ne présentaient rien de cette teinte verdâtre qu'ils offrent toujours après les lessives ordinaires.

Pour obtenir ces résultats, il faut mettre le linge avec la quantité nécessaire de pommes de terre sur un feu bien entretenu, et faire bouillir l'eau pendant une demi-heure; il n'y a pas à craindre que le linge brûle, tant que la chaudière contiendra de l'eau, et il est certain que ce procédé réunit un grand nombre d'avantages; d'abord l'économie du temps, des ustensiles et des apprêts; puis qu'il ne faut qu'une

marmite de pommes de terre, une chaudière et de l'eau ; ensuite on n'a besoin ni de cendres, ni de soude, ni de savon, etc.

Blanchissage au riz et au son. Ce mode de blanchissage convient principalement pour les indiennes dont, à la campagne surtout, on garnit les fenêtres, les lits, etc. Si les autres étoffes de couleur n'étaient pas très sales, on pourrait encore les blanchir de cette manière. Le procédé consiste à blanchir avec une décoction chaude de riz ou de son ; on rince de la manière ordinaire.

Les Hollandais décrassent parfaitement les dentelles, les batistes et autres tissus avec le lait de beurre et son caillé.

BLANC-MANGER. Aliment nourrissant, délicat et léger.

Blanc-manger chaud. Mettez dans une casserole une livre d'amandes douces, avec huit amandes amères pilées bien fin ; faites bouillir dans une autre casserole, avec du sucre, une livre et un quart de crême ; délayez vos amandes dans la crême bouillante; passez le tout à travers une étamine bien fine en la foulant ; mettez votre appareil sur le feu un quart d'heure avant de servir ; tournez-le comme une bouillie ; faites réduire jusqu'à ce qu'il tienne après la cuillère ; versez dans une casserole d'argent et servez.

Blanc-manger froid. Délayez dans la valeur de douze petits pots de crême, que vous aurez fait bouillir avec six onces de sucre, une livre d'amandes douces, et huit amandes amères, pilées bien fin ; passez à travers une serviette fine, en tordant ; battez dans un demi-setier d'eau un bâton et demi de colle de poisson fondue et réduite en morceaux ; laissez-la mijoter pendant deux heures ; passez-la à l'étamine, et versez-la avec l'appareil qui sera tiède ; vous remplirez les petits pots et vous les mettrez à la glace ou au froid ; servez quand ils seront congelés.

Blanc-manger renversé. Préparez votre appareil comme dans l'article précédent; remplissez-en le moule que vous voudrez renverser; joignez-y de la colle de poisson à proportion ; il en faut au moins dix bâtons, suivant la grandeur du moule ; mettez-la à la glace; laissez-la bien congeler ; faites-la à la corne de cerf ou à la gelée de pieds de veau.

Blanc-manger (Beignets de). Délayez dans une casserole, avec une chopine de crême, un quarteron de farine de riz, un peu de sel, et un peu de zeste de citron haché ; faites cuire environ trois heures, en remuant de temps en temps, et après avoir couvert votre fourneau ; quand votre appareil sera presque cuit, ajoutez du sucre, quatre massepains et deux macarons écrasés, et achevez la cuisson ; incorporez-y trois œufs l'un après l'autre ; faites lier votre pâte, étalez-la sur un couvercle fariné ; poudrez de farine et laissez refroidir ; divisez-la en petits carrés, et faites-en des boules grosses comme un grain de verjus ; au moment de servir, faites chauffer de la friture dans une poêle, et mettez-y la passoire dans laquelle vous aurez placé vos beignets ; remuez souvent la passoire ; dès que vos beignets auront une couleur noire, retirez-les ; égouttez-les ; dressez ; saupoudrez de sucre et servez. Vous pouvez, si cela vous convient, hacher très fin des blancs de volaille rôtis et les incorporer dans votre appareil.

BLANQUET (Poire). Il y en a de deux sortes, le gros et le petit blanquet. On leur a donné ce nom, à cause de leur blancheur. La poire de gros blanquet est bonne à manger au commencement de juillet, et celle de petit blanquet ne l'est que vers la fin. Le gros blanquet est plus gros, et n'est pas si bien fait en poire que le petit ; il a la queue grosse, courte, et un peu enfoncée ; son bois est menu, au lieu que celui du petit blanquet est ordinairement fort gros et assez court. Les arbres qui donnent ces deux espèces de poires, réussissent fort bien soit en buisson, soit en arbre de tige.

BLANQUETTE, *cuisine*, espèce de ragoût fait ordinairement de veau ou d'agneau qu'on coupe par tranche, et qu'on fricasse ; on y ajoute sur la fin des jaunes d'œufs délayés dans un peu de vinaigre.

BLANQUETTE à la longue queue. Sorte de poire dont la chair est fort fine, et l'eau fort sucrée et fort agréable ; elle devient

eependant pâteuse, si on la laisse trop mûrir, c'est un défaut de la plupart des poires d'été. La blanquette est bien faite, elle a l'œil assez grand et en dehors, le ventre rond, la peau fort lisse, blanche, et quelquefois un peu eolorée.

BLÉ ou BLED, FROMENT. Genre de plante qui est dans laclasse des graminées, et qui produit dans son épi un grain dont on fait le pain. On donne aussi le nom de blé au grain de la plante, après qu'il est séparé de l'épi.

On divise ordinairement tous les blés en deux classes, dans la première sont compris les gros grains, et dans la seconde, les menus grains. On ne distingue que trois sortes de gros grains dans le commerce : le blé, proprement dit, qu'on nomme autrement froment, le seigle, qui est d'une espèce bien différente et d'une qualité fort inférieure, et le méteil qui est un produit du mélange des deux autres. Les menus grains ou petits blés sont le maïs ou blé de Turquie, le blé noir ou sarrasin, l'orge, l'avoine, les pois, la vesce, le millet, le panis, etc. Tous ces menus grains sont nommés *les mars* à la eampagne, parce qu'on les sème vers le mois mars, au lieu qu'on sème les gros grains en automne.

Tous les pays ne sont point propres à produire du blé; l'Egypte en fournissait autrefois à toute l'Italie et à une partie des peuples soumis à l'empire romain : c'est aujourd'hui la France, l'Angleterre et la Pologne qui en fournissent à la plupart des autres nations de l'Europe.

Le blé, quelle que soit son espèce, se conserve dans des greniers bien aérés; on doit, avant de l'amonceler, s'assurer de son état parfait de dessiccation. Il est nécessaire de le remuer souvent. Cela prévient les maladies auxquelles il est sujet; en le remuant avec des pelles, on renouvelle l'air, et le mouvement qu'on lui fait éprouver dissipe l'humidité qu'il aurait pu contracter, et qui pourrait l'échauffer et lui faire prendre le goût de moisi. Mais malgré toutes ees précautions on ne peut préserver le blé des attaques de l'insecte nommé charençon.

En Russie, en Turquie et dans plusieurs autres pays, on eonserve le blé dans des fosses pratiquées exprès et qu'on nomme silos. On a essayé ce moyen de eonservation en France, et jusqu'à présent le résultat de ces essais a été heureux. Mais on ne peut encore prononcer sur l'avantage de cette méthode, parce que les expériences n'en sont pas encore assez nombreuses.

Dessiccation des blés. Tous les blés contiennent beaucoup d'humidité, quand ils sont récemment récoltés; eeux qu'on recueille dans les pays du nord sont plus humides que ceux des contrées méridionales parce que ces derniers sont desséchés par la chaleur du climat. Quelle que soit l'humidité des blés, ils la perdent peu-à-peu quand on les place dans des greniers bien aérés; leur volume et leur poids diminuent, on est même obligé de les humecter avant de les faire passer au moulin, précaution sans laquelle ils n'y passeraient que difficilement; mais eela n'empêche pas qu'ils ne donnent plus de pain que les blés moins secs, parce que, dans l'acte de la panification, ils absorbent une plus grande quantité d'eau. D'un autre côté, le pain que donne le blé bien see est moins blanc, il est plus facile à se sécher, et plus difficile à cuire que eelui qui provient du blé nouveau.

Comme les grains humides sont exposés à noireir, à se détériorer; eomme les grains secs sont moins exposés aux ravages des insectes, plus légers et formant moins de volume, il est souvent avantageux de les desséeher.

On sèche les grains dans l'Esthonie, la Livonie et dans plusieurs autres eontrées de la Russie; ce soin est essentiel dans ces pays, parce que, à cause des pluies abondantes qui y tombent fréquemment, il arrive souvent que la récolte est mouillée quand on la rentre.

Dans plusieurs contrées méridionales on sèche le riz; si on ne le faisait pas, il se eonserverait tout au plus une année.

En Hollande, on dessèche les blés que l'on embarque, en mêlant au blé humide du blé see; l'un absorbe l'humi-

dité de l'autre, et en opère la dessiccation.

Il n'y a rien de plus simple que le procédé à suivre pour dessécher les blés. On place le blé dans une chaudière, dans une touraille, ou bien dans un four quelconque, et au moyen d'une pelle on le remue continuellement; on peut aussi l'étendre dans une chambre chaude. La chaleur qu'il faut donner au blé, pour le dessécher convenablement est de soixante-dix à quatre-vingts degrés Réaumur.

Son volume diminue de huit à onze pour cent, et son poids de quatre à six pour cent, mais aussi il donne quatre à huit pour cent de pain de plus (Voy. DESSICCATION.)

BLÉ MONDÉ (Potage au). Lavez une demi-livre de blé mondé; mettez-le tremper la veille; le lendemain faites-le blanchir; faites-le crever dans du bon consommé pendant une heure.

BLÉ DE TURQUIE (Voy. MAÏS). BEIGNET DE FARINE DE BLÉ DE TURQUIE. Prenez une pinte de lait que vous faites bouillir; vous délayez six cuillerées à bouche de farine de blé de Turquie; vous le mettez sur un bon fourneau; quand il est réduit, mais serré, vous y mettrez votre sucre, une pincée de sel, fleur d'orange, un bon morceau de beurre; vous étalez sur un couvercle de casserole, en rendant votre appareil bien égal pour que les beignets soient égaux; quand il est froid, vous le coupez avec un emporte-pièce en carrés ou comme vous voudrez; mettez de la pâte à frire et faites frire de belle couleur; glacez au fer rouge; servez.

BLOND MAIGRE. Le blond se fait de la même manière que le JUS MAIGRE (Voy. ce MOT), excepté qu'il ne faut pas qu'il ait beaucoup de couleur.

BOEUF. Outre les grands services que rendent les bœufs par les labours et les charrois, les profits qu'on en retire sont encore très considérables, lorsqu'ils ne sont plus en état de servir, ce qui arrive ordinairement à l'âge de dix ans; on les engraisse alors pour les vendre aux bouchers: l'engrais qui se fait depuis le mois de mai jusqu'à la Saint-Martin, expose à beaucoup moins de soins et de dépenses que celui qui se fait en hiver; il faut laisser en plein repos les bœufs pendant tout le temps qu'ils sont à l'engrais. Le moindre travail les empêcherait de prendre graisse; il faut encore avoir soin de les empêcher de se lécher; car on prétend que rien ne leur est plus contraire; on prend pour cela de leur fiente, et on leur frotte tous les endroits du corps, où ils peuvent atteindre avec leur langue. L'engrais des bœufs, et en général de toutes les bêtes à corne, devient un objet de commerce très considérable pour ceux qui sont à portée de le faire et qui ont de grands pâturages. On fait argent, non-seulement de leur chair, mais aussi de leur suif, de leur peau, de leur poil, et l'on vend même jusqu'à leurs cornes.

La chair de bœuf est un des meilleurs alimens et des plus nourrissans; il n'y en a point qui fournisse plus de suc, et qui soit par conséquent plus propre à réparer les forces épuisées par un violent exercice; le bouillon qu'on prépare en la faisant cuire dans l'eau nourrit et se digère d'autant mieux qu'il n'est ni trop gras ni trop réduit. Le bœuf se digère en général avec facilité. Il y a une infinité de manières de préparer le bœuf en aliment, et on emploie presque toutes ses parties.

BOEUF FUMÉ. Il se prépare de la manière suivante : on commence par le dépecer en gros morceaux qu'on saupoudre de sel blanc; deux ou trois jours après on les met en presse, on les suspend ensuite dans une cheminée, loin de la flamme, pour que la graisse n'en soit point fondue, et l'on fait dessus un feu avec du bois vert qui donne beaucoup de fumée. A Hambourg et dans le duché de Gueldres, où se prépare le meilleur *bœuf fumé*, on se sert de bois de genévrier qui lui donne un goût aromatique. Le bœuf fumé se coupe en tranches fort minces, et se mange cru ou cuit sur des beurrées.

BOEUF SALÉ. On coupe par tranches les morceaux de bœuf qu'on veut saler et on les place par couches dans un saloir. La manière de les saler est tout-à-fait sembla

ble à celle du porc, avec cette différence cependant, que la chair de porc ne prend jamais plus de sel qu'il ne lui en faut, au lieu que celle de bœuf s'en laisse pénétrer et prend tout celui qu'on lui donne. Cette manière de préparer le bœuf est un objet d'économie, surtout à la campagne, où l'on trouve quelquefois du bœuf à acheter à bon marché.

Boeuf au four. Hachez ce que vous jugerez à propos de tranches de bœuf avec la moitié moins de graisse de bœuf; mettez la viande dans une casserole avec du lard maigre coupé en petit dés, persil, ciboule, champignons, deux échalotes; le tout haché très-fin, sel, gros poivre, un poisson d'eau-de-vie, quatre jaunes d'œufs; mêlez bien le tout ensemble; foncez une casserole ou une terrine de la grandeur de votre viande avec des bardes de lard; mettez-y la viande dessus bien serrée; couvrez avec un couvercle et bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre; mettez cuire au four pendant trois ou quatre heures; si vous le servez chaud pour entrée, vous ôterez les bardes de lard et dégraisserez la sauce; pour entremets, laissez-le refroidir dans sa cuisson.

Boeuf en miroton. Faites cuire votre bœuf dans la marmite; coupez-le en tranches fort minces; mettez dans le plat sur lequel vous devez le servir, deux cuillerées de coulis, de l'ognon ou du persil, de la ciboule, des câpres, des anchois, une petite pointe d'ail ou d'échalotte, le tout haché très-fin; ajoutez du sel et du gros poivre; arrangez dessus vos morceaux de tranches de bœuf, et assaisonnez-les par-dessus comme vous avez fait par-dessous; couvrez votre plat et faites-le bouillir à petit feu, sur un fourneau, pendant une demi-heure, plus ou moins, et servez à courte sauce.

Boeuf de Hambourg. Désossez une culotte de bœuf qui ne soit pas trop grasse, parez-la; frottez toutes les chairs maigres avec une livre de salpêtre; placez dans un vase votre pièce de bœuf avec laurier, thym, ail, clous de girofle, coriandre; couvrez-la de sel, et bouchez bien votre vase afin que l'air n'y entre pas. Au bout de huit ou neuf jours, retirez votre bœuf; lavez-le à plusieurs eaux, enveloppez-le d'un linge blanc, et mettez le dans une marmite avec de l'eau et quelques racines; faites-le bouillir pendant sept ou huit heures. Faites-le égoutter. Ce bœuf se mange froid.

Boeuf (Cœur de) a la poivrade. Coupez votre cœur de bœuf en tranche et faites-le mariner pendant plusieurs jours comme le filet de bœuf piqué; au moment de servir, faites griller, et mettez dessous une sauce poivrade.

Boeuf (Hachis de). Faites rôtir un morceau de bœuf à la broche; l'entre-côte est préférable, vous le laissez refroidir et le hachez bien fin. Vous faites clarifier et réduire quelques cuillerées de coulis roux, et, au moment de servir, vous y jetez le bœuf haché; vous le remettez sur le fourneau, prenant garde qu'il ne bouille; vous y mettez deux onces de beurre frais, et le dressez chaudement sur un plat avec des œufs pochés ou mollets autour.

Boeuf (Poitrine de) au naturel. On désosse sa poitrine jusqu'au tendron; on la ficelle et on la rend bien potelée; ensuite on la fait cuire et on la sert avec du persil ou des légumes, au choix.

Boeuf (Tendons de) a l'allemande. Coupez proprement en trois ou quatre morceaux égaux deux ou trois livres de poitrine de bœuf; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante; faites aussi blanchir un bon quart d'heure la moitié d'un gros chou; mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, basilic; une heure après, mettez le chou coupé en trois morceaux, bien pressé et ficelé, avec quatre gros ognons entiers, et, lorsque le tout sera presque cuit, vous mettrez quatre saucisses, un peu de sel et de gros poivre; achevez de faire cuire; qu'il reste peu de sauce; mettez égoutter la viande et les légumes; essuyez-les de leur graisse avec un linge; dressez le bœuf dans le milieu du plat, les choux et les ognons autour, les saucisses

par-dessus; passez la sauce au tamis et la dégraissez. Servez sur le ragoût.

Boeuf bouilli. Désossez une culotte de bœuf; ficelez-la; donnez-lui une forme ronde, c'est-à-dire que, posée sur votre plat, elle ait une forme bombée. Dans les grandes tables, la pièce de bœuf se sert avec du persil à l'entour; pour les petits ordinaires, on y met des pâtés, quelquefois du choucroute ou bien du lard, des racines, des choux, des ognons glacés, etc.

Boeuf bouilli frit. Passez des fines herbes au beurre avec un peu de farine, un peu de bouillon, sel, poivre et muscade; laissez bouillir le tout jusqu'à ce que cela épaississe; hachez votre bouilli et versez cette sauce dessus; remue bien le tout ensemble, en y joignant un peu de mie de pain pour lui donner de la consistance. Faites ensuite des boulettes avec ce hachis; trempez-les dans la farine, et faites-les frire.

Boeuf bouilli a la poulette. Faites revenir dans le beurre, du persil et de la ciboule hachés; ajoutez plein une cuilière à bouche de farine; remuez le tout ensemble; versez plein un verre de bouillon ou d'eau sur les fines herbes, tournez bien jusqu'à ce que cela bouille; mettez du sel, du poivre et un peu de muscade; quand votre sauce aura bouilli cinq ou six minutes, vous y mettrez votre bouilli que vous aurez coupé en petites tranches; sautez-le dans votre sauce; au moment de servir, vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs.

Boeuf bouilli en matelote. Faites roussir des petits ognons dans une poêle avec du bon beurre. Mettez-y une cuillerée à bouche de farine; sautez-la avec vos ognons; ajoutez un verre de vin rouge, un demi-verre de bouillon, quelques champignons, du sel, du poivre, une feuille de laurier, un peu de thym; achevez de cuire votre ragoût; alors vous le verserez sur les tranches de bouilli que vous aurez mises sur le plat; faites-le mijoter une demi-heure, pour que le bouilli se pénètre de la sauce.

Boeuf bouilli a la persillade. Dressez sur un plat votre bouilli froid coupé par tranches minces, semez par dessus du sel, du poivre, du persil et de la ciboule hachés, de la chapelure; mouillez le tout avec un peu de bouillon et faites-le bouillir doucement pendant quinze ou vingt minutes.

Boeuf (Garniture de la pièce de). (Voy. garniture.)

Boeuf a la mode. Prenez le meilleur morceau du côté de la cuisse; vous le piquerez de gros lard; vous assaisonnerez votre lard de gros poivre, sel, persil, ache, muscade, fines épices; vous le mettrez dans une casserole bien juste avec quatre ognons, quatre carottes, un bouquet bien garni, un pied de veau, un bon verre d'eau; vous laisserez tomber à glace; quand il sera tombé à glace vous ferez attention à ce qu'il ne brûle pas, vous finirez de le mouiller et vous y ajouterez un demi-verre d'eau-de-vie ou un bon verre de vin blanc, un peu de sel; laissez mijoter, feu dessous et feu dessus pendant quatre ou cinq heures

Boeuf (Terrine de) a la paysanne. Vous avez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lards maigre, persil, ciboules haches, fines épices, une feuille de laurier; prenez une terrine; faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'assaisonnement, et à la fin une cuillerée d'eau-de-vie avec deux cuillerées d'eau; faites cuire sur de la cendre chaude, comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine; le bœuf cuit, dégraissez si vous le jugez convenable, et servez la terrine.

Boeuf (Tranche de). On se sert de la tranche pour tirer du jus et faire d'excellens potages, ainsi que du bœuf à la royale On s'en sert aussi à garnir des braises.

Boeuf (Usage de la graisse et de la moëlle de). La graisse sert à faire des farces, à nourrir des braises et à cuire des cardons d'Espagne; la moëlle, à faire des farces, des petits pâtés, des tourtes et crêmes à la moëlle, à nourrir des cardons et autres légumes.

Boeuf (Côte braisée de). Parez votr

côte, piquez la de gros lardons assaisonnés de quatre épices, de sel et poivre; mettez dans le foud de votre casserole des bardes de lard, des tranches de veau et de bœuf par dessus, quatorze carottes, cinq gros ognons dont un piqué de trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym, un bouquet de persil, de la ciboule. Ficelez votre côte et arrangez-la dans cette braise; couvrez-la de lard, et placez vos garnitures de légumes dessus, après avoir mis plein deux cuillères-à-pot de bouillon, vous ferez bouillir votre côte braisée; puis vous la mettrez mijoter doucement sur un petit feu pendant trois heures, ou moins si votre côte est tendre. Quand elle sera cuite, égouttez-la et déficelez-la; passez un peu de fond de votre cuisson au tamis de soie; dégraissez-le et le faites réduire; glacez votre côte, et versez votre foud réduit dessous.

Boeuf (Côte de) à la milanaise. Préparez votre côte comme pour la braise, en ayant soin d'épicer un peu plus les lardons; mettez une demi-bouteille de vin de Madère et une demi-bouteille de bouillon; faites cuire; passez le mouillement au tamis de soie; ne laissez point de graisse; faites réduire de manière qu'il ne reste qu'un verre de mouillement pour mettre sous la côte. Faites cuire séparément du macaroni; quand il est cuit égouttez-le; sautez-le dans un peu de fond de cuisson avec du fromage parmesan râpé et un peu de gros poivre. Dressez ensuite votre macaroni; posez la côte dessus et glacez-la.

Boeuf (Côte de) à la bourgeoise. Parez votre côte; piquez de gros lardons et ficelez-la; mettez-la dans une casserole avec quatre ou cinq carottes, quatre ognons dont un piqué de trois clous de girofle, deux feuilles de laurier et un peu de thym; rafraîchissez; ficelez, et faites-les cuire avec votre côte; placez au fond de votre casserole votre petit lard que vous aurez fait blanchir pendant un quart d'heure. Si vous mouillez avec de l'eau, ajoutez du sel et du poivre; faites mijoter le tout pendant deux heures; mettez des choux et le lard sur votre plat à l'entour de la côte.

Boeuf (Côtes de) aux épinards. Faites cuire vos côtes de bœuf comme le roast-beef à l'anglaise, et dressez-les sur des épinards accommodés au jus. Il en est de de même pour les côtes de bœuf à la chicorée.

Boeuf (Côte de) à la royale. Prenez un morceau d'entre-côte, de la valeur de trois côtes; désossez-le à l'exception d'une seule côte; il vous restera une forte côtelette que vous piquerez de gros lardons bien assaisonnés, et ferez braiser avec un jarret et un pied de veau, ognons, carottes, une gousse d'ail et très-peu d'aromates. Au bout de cinq à six heures, c'est-à-dire lorsqu'elle sera bien cuite, vous l'égoutterez sur un plat pour la faire refroidir entièrement; vous la parerez légèrement, et la ferez réchauffer ensuite dans son fond clarifié et réduit; vous la changerez de temps en temps de côté, afin qu'elle prenne du goût et une égale couleur; vous la dresserez sur le plat avec des ognons glacés autour, ou des carottes en bâtonnet.

Boeuf (Côte de) à la bonne femme. Après avoir paré votre côte, piquez-la de gros lardons épicés; mettez gros comme deux œufs de beurre dans une casserole, faites-le fondre et mettez-y votre côte assaisonnée de sel et de gros poivre; votre casserole posée sur un feu un peu ardent, vous retournez votre côte deux ou trois fois; quand elle est bien chaude, vous la mettez sur un feu doux, et vous mettez aussi du feu sur le couvercle; quand elle y aura été une heure et demie, elle sera cuite; vous vous servirez du fond pour sauce.

Boeuf (Côte de) à la provençale. Faites cuire une côte comme il est dit ci-dessus; au lieu de beurre, mettez de l'huile pour la faire cuire; quand elle est cuite, vous la mettez sur votre plat; vous coupez vingt gros ognons par le milieu, puis en tranches, de manière à former des demi-cercles; faites frire les ognons dans un quarteron de bonne huile, lorsqu'ils auront pris belle couleur, vous ajouterez du vinaigre, du bouillon, du sel et du poivre, et vous verserez le tout sur votre côte.

Boeuf (Côte de) aux ognons glacés.

Égouttez votre côte de bœuf braisée, et dressez-la sur un plat; ayez une espagnole claire que vous aurez travaillée avec un peu de mouillement de votre côte; dégraissez-la bien, passez-la à l'étamine, et mettez-la sur votre côte avec des ognons glacés tout au tour.

Boeuf (Côte de) sauce tomate indienne. Comme ci-dessus, excepté qu'après avoir dressé votre côte, il faut la glacer, et mettre une sauce tomate indienne, sans ognons, bien entendu.

Boeuf (Côte de) aux petites racines. Après avoir dressé votre côte braisée, mettez des petites racines tout au tour; tournez en petits bâtons quelques carottes et faites les blanchir; faites un petit roux léger; mouillez-le avec le fond dans lequel a cuit votre côte; faites bouillir votre sauce; mettez-y des petites racines, avec un peu de sucre, de gros poivre; ayez une esauce assez longue pourpouvoir lui donner du goût par la réduction; dégraissez vos petites racines, et servez-les autour de la côte.

Boeuf (Côte de) aux concombres. Mettez vos concombres coupés en morceaux sous votre côte braisée, ou bien glacez-les et mettez-les à l'entour, avec une espagnole réduite dessous.

Boeuf (Côte de) a la rocambole. Faites braiser votre côte avec un peu d'ail, et une demi-bouteille de vin blanc dans le mouillement; égouttez-la quand elle est cuite; glacez, et mettez-la sur vos rocamboles.

Boeuf (Côte de) au vin de Malaga. Mettez une demi-bouteille de vin de Malaga et autant de bouillon sur votre côte préparée comme pour la braise, et dont vous aurez épicé un peu plus les lardons; passez le mouillement au tamis de soie; faites réduire jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un verre de mouillement pour mettre sur votre côte; salez peu.

Boeuf (Côte de) aux choux. Égouttez; glacez, et dressez votre côte braisée avec des choux et du petit lard tout autour.

Boeuf (Côte de) aux laitues. Comme ci-dessus, excepté que vous mettez des laitues glacées à l'entour avec une espagnole réduite.

Boeuf (Côte de) a l'étouffade. Comme la noix de bœuf.

Boeuf (Culotte de) de plusieurs façons. La culotte est la pièce la plus estimée du bœuf; elle sert à faire d'excellens potages, et fait honneur sur une table pour une pièce de milieu; elle se sert au naturel sortant de la marmite, ou quand elle est bien essuyée de sa graisse et bouillon; on peut y mettre dessus une bonne sauce faite avec du coulis, persil, ciboule, anchois, câpres, une pointe d'ail, le tout haché, et assaisonné de bon goût; on peut aussi la servir garnie de petits pâtés; voilà les façons les plus communes, les plus recherchées.

Boeuf (Culotte de) a la braise aux ognons de Hollande. Désossez une belle culotte; ficelez-la et faites-la cuire dans une bonne braise; faites avec une pinte de vin blanc, du bon bouillon, une tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre. Quand elle est cuite à moitié, mettez-y trente ognons de Hollande, ou de gros ognons rouges; quand la pièce de bœuf est cuite; retirez-la pour la bien essuyer de sa graisse; dressez-la dans le plat que vous devez servir et les ognons autour, et servez dessus une bonne sauce de belle couleur. *En la faisant cuire de cette façon à la braise,* vous pouvez la mettre à différens ragoûts à différentes sauces.

La culotte de bœuf peut être cuite au four, étant bien lardée et mouillée avec du vin blanc. Elle se met encore en ballon, en fumée, en pâté chaud et froid, à la broche, piquée de gros lard avec des fines herbes.

Boeuf (Entre-côte grillée de) sauce aux cornichons. Préparez et faites cuire votre entre-côte comme celle au jus; au moment de servir mettez vos cornichons dans votre sauce piquante. On peut, à défaut de sauce piquante, se servir, d'une sauce faite avec de l'eau, du sel, du poivre fin, un peu de chapelure de pain, des échalottes hachées et un peu de vinaigre, que l'on fait bouillir ensemble.

Boeuf (Entre-côte grillée de) sauce ha-

chée. Comme au jus, excepté qu'on sauce avec une sauce hachée.

Boeuf (Entre-côte de) à la sauce au beurre d'anchois. Faites cuire votre côte comme il est dit à l'article suivant; préparez une sauce espagnole travaillée qui soit un peu claire; au moment de saucer, mettez dans votre sauce, qui sera bien chaude, gros comme un œuf de beurre d'anchois que vous remuerez bien dans votre sauce jusqu'à ce qu'il soit bien fondu, sans la mettre sur le feu, ou du moins sans la faire bouillir; versez-la sur la côte.

Boeuf (Entre-côte de) au jus. Prenez la côte de bœuf qui se trouve sous le paleron, en la préparant de manière qu'il ne reste que l'os de la côte que l'on décharne; battez-la pour l'amortir; trempez-la dans de l'huile ou du beurre; assaisonnez-la de sel et poivre; faites-la griller de manière qu'elle ne brûle pas, mais qu'elle cuise à petit feu; selon l'épaisseur de votre côte, il faut une demi-heure ou trois quarts d'heure; quand elle est cuite à son degré, mettez des cornichons hachés dans du coulis roux clarifié et versez sur l'entre-côte. On peut mettre à la place une cuillerée de jus.

Boeuf (Entre-côte de) à la sauce piquante. Désossez une côte de bœuf de manière qu'il ne reste que le bout de l'os de la côte; parez-la; battez-la, et la faites tremper dans de l'huile avec des tranches d'ognons, des tranches de citron, du persil, sel et poivre; faites-la ensuite griller sur un feu peu ardent, et quand elle est cuite, versez dessus une sauce piquante.

Bœuf. (Sauté de filet de) à la bourgeoise. Mettez dans votre beurre, fondu dans une poêle, vos morceaux de filet épais de quatre à cinq lignes et assaisonnés; faites-les raidir des deux côtés sur un feu plus ardent; retirez-les quand ils seront fermes; laissez votre poêle sur le feu jusqu'à ce que le beurre crie; jetez-y une cuillerée à bouche de farine; remuez; ajoutez un verre d'eau au plus, suivant que votre sauce est épaisse.

Boeuf (Sauté de filet de). Vous coupez un filet de bœuf en quatre dans sa longueur; vous coupez vos morceaux en viande courte, de l'épaisseur de trois lignes; vous les aplatissez, vous les faites ronds, et de la grandeur d'un écu de six francs, ou un peu plus; vous avez soin, en les arrondissant, de ne pas laisser de peau dure; arrangez-les à plat dans un sautoir; jetez dessus un peu de poivre et de sel, et arrosez-les avec du beurre que vous aurez fait fondre. Mettez alors le sautoir sur un feu ardent; lorsque les morceaux seront cuits d'un côté, vous les retournerez, et les laisserez cuire jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Dressez-les alors sur un plat, et arrosez-les avec une sauce, soit tomate, soit espagnole, beurre d'anchois, etc. Dans tous les cas il faut que la sauce soit bien corsée.

Boeuf (Filet de) sauté aux truffes. On le prépare comme celui aux pommes de terre; on met un morceau de beurre dans un plat à sauter, on le met sur un fourneau un peu ardent; on le retourne de l'autre côté. Etant cuit, on le dresse sur le plat; on jette la sauce aux truffes dans le plat à sauter; la glace produite par le beef-steak se détachera et s'incorporera dans la sauce, ainsi que le beurre. On la verse sur le beef-steak. Il ne faut faire cette cuisson qu'au moment de servir; elle se fait en peu de temps.

Boeuf (Filet de). Sauté aux champignons a la provençale. Il se prépare comme le précédent; il suffit seulement de substituer les champignons aux truffes.

On le prépare comme le filet sauté aux truffes; seulement on se sert d'huile au lieu de beurre, et l'on y met un peu d'ail.

Boeuf (Filet de). Sauce tomate. Parez et piquez un filet de bœuf comme le filet d'aloyau aux cornichons (Voy. le mot Aloyau).

Bridez-le de manière qu'il forme le limaçon; beurrez le fond de votre casserole, mettez-y votre filet, quatre carottes, cinq oignons, deux feuilles de laurier, un bouquet de persil et de ciboule, trois clous de girofle; mettez avec votre filet plein une cuillère-à-pot de gelée ou de bouillon, une feuille de papier beurré coupée en rond;

faites bouillir votre filet; quelques bouillons suffisent; mettez-le sur un feu doux, mettez-en aussi sur le couvercle de votre casserole; regardez-y de temps en temps; veillez à ce que votre filet prenne une belle couleur: il faut deux heures pour le cuire. Dressez-le ensuite, et versez dessus une sauce tomate indienne. (Voy. SAUCES).

BOEUF (Filet de) PIQUÉ A LA BROCHE. Vous le dégraissez et le parez proprement; vous le piquez de lard par-dessus, aux deux extrémités, et laissez le milieu sans être piqué, car il y a des personnes qui n'aiment point le lard. Vous le faites mariner pendant plusieurs jours avec de l'huile, ognons, persil, jus de citron, canelle et aromates; vous le troussez en forme d'une *S* ou en rond, et le faites cuire à la broche d'une belle couleur: vous mettez dessous une sauce hachée.

BOEUF (Filet de) A LA POLONAISE. Après avoir émincé du filet de bœuf et de l'ognon de manière que le volume de l'ognon soit égal au volume de la viande, garnissez de beurre le fond d'une casserole, puis mettez successivement un lit d'ognon, un lit de viande, et entre chaque lit, du sel, du poivre, muscade, et canelle, et des zestes de citron bien minces; mettez cette casserole au four pendant trois heures; mêlez le tout ensemble, dressez-le en lui donnant la forme qui vous conviendra, et masquez avec de la sauce espagnole réduite à moitié.

BOEUF (Hachis de filet de). Hachez fin comme de la mie de pain votre filet dont vous avez retiré la graisse et le lard; mettez votre hachis dans une espagnole réduite et bouillante; ajoutez au moment de servir un morceau de beurre fin; servez avec des œufs mollets ou des croûtons à l'entour.

BOEUF (Filet de) A LA CONTI. Il se fait comme celui à la sauce tomate; seulement, il faut que le mouillement tombe à la glace, afin que votre filet soit glacé en le retirant; vous ôterez vos racines de votre casserole, ainsi que la graisse; vous mettrez dans votre casserole quatre cuillerées d'espagnole et une de consommé; et vous détacherez la glace de votre filet; vous passerez votre sauce à l'étamine, et vous la verserez sous votre filet.

BOEUF (Filet de) AU VIN DE MADÈRE. Piquez un filet de bœuf comme pour le mettre à la broche; mettez-le dans une casserole avec quelques carottes, autant d'ognons, un bouquet garni, un demi-setier de vin de Madère, sel et poivre, et faites-le cuire. Passez et dégraissez ensuite votre cuisson, ajoutez-y un peu de sauce espagnole; faites réduire à demi-glace. Votre filet étant dressé vous le garnissez avec un ragoût à la flamande, et vous arrosez le tout avec demi-glace.

BOEUF (Filet de) FAÇON DE CHEVREUIL. Après avoir taillé des morceaux de filet de bœuf en forme de filets de chevreuil, piquez-les avec du lard fin et faites-les mariner dans du vinaigre. Faites-les ensuite sauter dans leur glace, et servez-les sur une poivrade.

BOEUF (Sous-noix de). La sous-noix de bœuf est une pièce sèche, qui n'est bonne qu'à faire du bon bouillon.

BOEUF (Noix de). Tâchez que votre noix soit bien couverte; comme la viande en est sèche, piquez-la de gros lardons de lard bien assaisonnés. Ficelez-la ensuite, et servez-la avec des ognons et autres garnitures que vous jugerez les plus convenables à l'améliorer.

BOEUF (Noix de) A L'ETOUFFADE. Parez une noix de bœuf; piquez-la avec du lard et du jambon, et mettez-la dans une casserole avec trois ou quatre carottes, autant d'ognons, un bouquet garni, un verre de vin blanc, et opérez du reste comme il est dit à l'article filet de bœuf au vin de Madère. On peut préparer une côte de bœuf de la même manière.

BOEUF (Palais de). D'abord on le nettoye bien; on le fait cuire à l'eau; on enlève la peau et les parties noires: on passe de l'ognon sur le feu avec un morceau de beurre; quand l'ognon est à moitié cuit, on y met le palais, et on mouille le ragoût avec du bouillon; on y ajoute un bouquet de persil, du sel, du poivre; la sauce assez réduite

on la dégraisse, et au moment de servir on met un peu de moutarde.

Vous pouvez encore les servir entiers sur le gril, en les faisant mariner avec huile fine, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; trempez-les bien dans la marinade et les panez avec de la mie de pain; faites-les griller et servez dessous une sauce claire et piquante, ou sans sauce. Ils s'accommodent, aussi à la poulette comme les pieds de mouton.

Boeuf (Cromesquis de palais de). Faites réduire une allemande; mettez-y des champignons et des truffes coupés en dés; faites réduire de nouveau votre allemande jusqu'à ce qu'elle forme une espèce de pâte. Mettez alors dans cette sauce des palais de bœuf et des ris de veau coupés comme vos truffes; ajoutez-y de la muscade, un peu de beurre frais, pétrissez le tout ensemble, et le laissez refroidir, puis moulez-le en petits bâtons de deux pouces de long. Coupez de la tétine de vache cuite et froide en petites tranches bien minces et enveloppez-en les cromesquis; puis trempez-les dans une pâte à frire, et faites-les frire. Dressez-les avec du persil frit.

Boeuf (Palais) à l'allemande. Quand vos palais sont cuits dans un blanc, vous les égouttez, et les coupez comme pour la béchamelle. Ayez du velouté bien réduit; vous le liez avec deux jaunes d'œuf; votre sauce liée, vous la passez à l'étamine, et le mettez sur vos palais qui sont dans une casserole, et un peu de persil haché bien fin, que vous avez fait blanchir; sautez vos palais dans votre sauce, et servez-les bien chauds.

Boeuf (Palais de) à l'italienne. Coupez vos palais comme il est dit pour les palais de bœuf aux champignons; faites-les cuire dans du vin blanc avec des champignons, du persil et des échalottes hachés. Faites réduire à la glace, ajoutez un peu de sauce espagnole, un peu de glace de viande, et dressez comme pour les champignons.

Boeuf (Palais de) mariné. Vous prenez deux palais de bœuf: lorsqu'ils seront cuits à l'eau et épluchés, vous les coupez de la longueur et de la largeur du doigt; vous les faites mariner avec du sel, du poivre, une gousse d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre manié de farine, une feuille de laurier, trois clous de girofle: avant de mettre vos palais dans cette marinade, vous la ferez tiédir; vous y laisserez vos palais pendant deux ou trois heures; vous les retirerez ensuite pour les faire égoutter; vous les essuierez; vous les farinerez; vous les ferez frire, et vous les servirez avec du persil frit.

Boeuf (Palais de) au gratin. Faites cuire vos palais dans un blanc; coupez-les en bandes longues, de quinze lignes de large; étendez sur le dessous de vos palais une farce cuite, c'est-à-dire du côté où il n'y a pas de saillant; mettez-y une bande de tétine bien cuite et bien mince, un peu de farce par dessus; roulez votre bande, mettez-la autour de l'intérieur du plat où vous avez mis la farce. Dans le fond, formez-en un cordon qui fasse le turban; votre plat garni, couvrez vos palais de lard, de manière que la chaleur du four ou four de campagne ne rôtisse pas vos palais; quand ils ont été un quart d'heure ou une demi-heure au four, extrayez-en la graisse; versez une italienne dans le milieu.

Boeuf (Palais de) à la béchamelle. Ayez des palais de bœuf cuits dans un blanc et coupés en petits carrés, c'est-à-dire de la grandeur d'un petit écu; préparez une sauce béchamelle et faites-les sauter dans votre sauce: tâchez qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop liée; ajoutez-y un peu de gros poivre; servez-la bien chaude.

Boeuf (Palais de) à la lyonnaise. Cuisez vos palais de bœuf comme ci-dessus; coupez-les en morceaux de la forme que vous voudrez; mettez-les dans une purée d'ognons brune; faites chauffer le tout ensemble, mais sans le faire bouillir.

Boeuf (Palais de) aux fines herbes. Maniez ensemble deux jaunes d'œufs, un peu de farce et quenelle, des fines herbes à papillotes; vos palais de bœufs coupés en liards et autant de tétine de veau; mettez un peu de cette farce sur un plat d'argent ou casserole, et rangez un morceau de pa-

lais et un de tétine, un lit de farce en forme de pyramide ; poudrez votre gratin de chapelure, et mettez un peu de beurre fondu ; mouillez avec un verre de vin blanc ; faites prendre couleur et gratin au four de campagne ; servez avec un peu d'italienne ou d'espagnole réduite.

Boeuf (Émincé de palais de) aux champignons. Faites cuire dans du beurre, avec un peu de sel et de citron, vos champignons émincés, jusqu'à ce qu'ils tombent sur glace ; ajoutez quelques cuillerées de sauce allemande ; faites réduire, et jetez dans cette préparation vos palais coupés en petits morceaux bien minces. Dressez, et décorez le bord du plat avec des croûtons.

Boeuf (Atreaux de palais de). Faites cuire vos palais dans un blanc ; sautez-les dans une sauce à atelet, après les avoir coupés en petits carrés ; laissez-les refroidir ; coupez en petits carrés, égaux à ceux de bœuf, une tétine de veau cuite d'avanee, dans la marmite, et froide ; embrochez ces morceaux, un de bœuf, un de tétine alternativement ; panez votre atelet à l'anglaise, après l'avoir mis dans de la mie de pain, et en le conservant toujours bien régulier ; faites-le griller à un feu doux, sur trois côtés seulement ; mais il faudra faire prendre couleur au quatrième côté sous la pelle à glacer ou sous le four de campagne ; servez sans sauee, ou bien avec une italienne, une espagnole claire, ou un jus clair.

Boeuf (Émincé de palais de) a l'ognon. Otez la tête et la queue de vos ognons ; faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien jaunes ; faites-les mijoter ; mouillez les avec un peu de consommé, ajoutez-y un peu de beurre et de sucre ; versez dessus quelques cuillerées d'espagnole, et mettez dans cette préparation vos palais de bœuf coupés en petits morceaux très minces ; garnissez le bord du plat de croûtons.

Boeur (Palais de) au beurre d'anchois. Égouttez vos palais cuits dans un blanc, coupez-les comme vous voudrez ; faites réduire une espagnole ; quand la sauce est à son point, passez-la à l'étamine ; que votre sauce soit bouillante. Au moment de la servir, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de beurre d'anchois ; ayez soin de le remuer dans votre sauce, mettez-y vos palais que vous ferez sauter ; ne posez pas votre ragoût sur le feu, afin que votre sauce ne bouille pas ; néanmoins servez bien chaud.

Boeuf (Queue de) en hochepot, et autres façons. Coupez votre queue par morceaux, faites-la blanchir et cuire avec du bon bouillon, un bouquet garni, du sel, pendant cinq heures ; à la moitié de la cuisson, vous y mettez ognons, carottes, panais, navets, un peu de chou ; le tout blanchi et coupé proprement ; quand le tout est cuit, retirez sur un linge et l'essuyez, pour qu'il ne reste point de graisse ; arrangez ensuite les légumes avec la viande dans une terrine propre à servir sur table ; dégraissez la sauce où a cuit la viande ; mettez-y un peu de coulis, et faites réduire sur le feu, si la sauce est trop longue ; prenez garde qu'il n'y ait point trop de sel ; passez-la au tamis, et servez dessus la viande et les légumes ; vous pouvez encore servir la queue de la même façon, en ne mettant qu'une sorte de légume à la fois.

Vous pouvez aussi la servir sans légumes, mettre à la place différentes sauces ; mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braise, que vous faites comme celle de la langue de bœuf (Voy. langue).

Boeuf (Queue de) a la sauce tomate. Mettez la queue sur un plat, et versez de la sauce tomate dessus, de manière que la viande soit entièrement masquée.

Boeuf (Queue de) aux navets. Tournez des navets de la grosseur du petit doigt, et de deux pouces de long ; faites-les cuire dans le fond de cuisson de la queue, et dressez cette dernière sur les navets ainsi cuits.

Boeuf (Queue de) aux choux. La queue étant cuite, comme il est dit ci-dessus, vous l'entourez de choux, de carottes ; vous y ajoutez le lard qui a cuit avec les carottes et les choux, et vous versez une sauce espagnole dessus.

Boeuf (Queue de) aux champignons. Dres-

sez sur un plat, et masquez avec un ragoût de champignons votre queue cuite dans une braise; à défaut de sauce, sautez vos champignons au beurre; mêlez une cuillerée à bouche de farine, dès que votre beurre tournera en huile; mouillez avec le mouillement dans lequel a cuit votre queue; ajoutez un peu de poivre.

BOEUF (Queue de) AUX OGNONS GLACÉS. Égouttez votre queue cuite dans une braise; dressez-la en pyramide, avec une espagnole travaillée pour sauce; mettez à l'entour des ognons glacés.

BOEUF (Queue de) A LA FLAMANDE. Faites cuire une queue de bœuf de la même manière que l'aloyau au vin de Madère; dégraissez et passez votre fond de cuisson; faites-le réduire à demi-glace; remettez-la alors dans le fond réduit; laissez-la bouillir doucement pendant une heure; puis dressez-la et l'entourez d'une garniture de laitues.

BOEUF (Queue de) A LA SAINTE-MENEHOULD. On la fait cuire dans du bon bouillon, mais entière; on la trempe par deux fois dans du beurre fondu, et on la pane aussi par deux fois; on la fait griller d'une belle couleur, et pour sauce, on se sert du fond, qu'on fait réduire et qu'on clarifie.

BOEUF (Queue de) A LA PURÉE DE RACINES, LÉGUMES, etc. La queue étant bien cuite, mettez-la sur un plat, et masquez-la avec une purée, soit de pois, lentilles, etc.

BOIS. La durée des bois dépend des élémens dont il sont composés : l'action de l'air altère facilement le chêne qui se conserve dans l'eau. En général pourtant l'humidité est l'agent le plus nuisible aux bois, surtout quand l'air et le soleil agissent en même tems sur eux. Dans ce cas ils se pourrissent promptement.

Nous allons donner quelques principes généraux sur la durée des bois :

1° Les bois qui croissent rapidement dans un terrain gras et humide durent moins que ceux qui viennent lentement dans un terrain sec et sablonneux.

2° Le bois des jeunes arbres dure moins que celui des arbres qui ont atteint le dernier degré de leur croissance.

3° C'est en automne qu'il faut couper les pièces de charpente; les bois coupés en été ou au printemps, sèchent avec peine, et se fendillent profondément, parce qu'ils contiennent beaucoup de sève.

4° Le bois des arbres qui sèchent sur pied, est plus durable que celui des arbres coupés verts.

Dans le premier cas, le bois est quelquefois si dur qu'on ne l'entame qu'avec peine. Des chênes de quarante ans ainsi séchés sont aussi durs que ceux de soixante. La partie du bois la plus tendre, *l'aubier*, se durcit notablement.

Pour faire sécher les arbres sur pied, on les écorce dans la plus grande force de la sève. La première année le nombre des fruits est considérable, mais l'arbre dépérit beaucoup pendant la deuxième année, et meurt la quatrième au plus tard; c'est alors qu'il faut le couper.

La dessiccation est le moyen le plus simple de donner au bois de la solidité; mais ce moyen ne suffit pas pour le conserver long-temps. A l'aide de l'eau bouillante, on hâte et on facilite cette dessiccation; cependant il vaut mieux employer les substances anti-fermentescibles.

La salaison, par exemple, est un bon moyen. On met le bois dans l'eau salée; on le lave plusieurs fois avec de l'eau chaude et salée, ou bien on le frotte avec du sel calciné; le sel, en pénétrant le bois, lui donne un air de fraîcheur, le préserve des vers, de l'humidité, l'empêche de devenir spongieux, et le fait durer long-temps.

Au lieu de sel, on peut employer l'alun, le vitriol, etc.

On trouve dans les mines de sel des pièces de bois qui s'y sont conservées pendant des siècles.

Il y avait à la bourse de Copenhague une cave sur le plancher de laquelle on avait coutume de décharger les sels. Ce plancher s'était parfaitement conservé pendant cent soixante-quatorze ans.

Les bâtimens sur lesquels on a embarqué du poisson salé, ne pourrissent qu'aux endroits où le sel n'a pas pénétré.

On pourrait aussi combiner avec les

bois, les sels connus sous le nom de terres ; ces sels le conserveraient très bien. Mais leur usage est coûteux, on ne peut guère s'en servir que pour les bois précieux.

Si l'on fait bouillir du bois, qu'on l'imbibe d'alun, et qu'on le plonge dans une dissolution alcaline, l'alcali s'unira à l'acide sulfurique de l'alun, formera un sel qui se dissoudra dans l'eau, et l'argile se combinera seule avec le bois. Si au lieu d'alcali on emploie une infusion de chaux, la chaux se combinera avec l'acide sulfurique et donnera du gypse.

La fumigation favorise la conservation des bois ; mais il vaut mieux les saturer d'acide pyroligneux.

En enduisant ou en saturant les boi d'une huile volatile, on est certain de les préserver de la pourriture et des vers. L'huile de térébenthine étant la moins chère, est préférable ; mais comme elle se volatilise facilement, il faut passer une couche d'huile ordinaire, de cire ou de suif, sur le bois qu'on a enduit d'huile de térébenthine.

Les bois qui renferment naturellement des huiles volatiles durent très long-temps. Tels sont le cèdre, le cyprès, le laurier, le pin, le sassafras, et tous les bois résineux. Les portes de Constantinople construites de bois de cèdre ont duré onze cents ans.

L'écorce du bouleau qui est très-chargée de résine est presque indestructible. Aussi l'emploie-t-on avec avantage pour protéger les poutres voisines de la maçonnerie, et pour couche fondamentale des toits de gazon.

En imbibant les bois de savon, surtout si c'est un savon de chaux ou d'argile, on les soustrait aux effets de la fermentation et à l'action de l'air. On prépare ainsi les bois qu'on veut imbiber de savon de chaux : on fait fondre du goudron, de l'huile ou de la graisse ; on y ajoute de la chaux, et l'on opère le mélange à l'aide de la chaleur ; puis on se sert de ce mélange tout bouillant pour enduire le bois. Les pièces qui en sont bien pénétrées finissent par se pétrifier, pour ainsi dire. On prépare les bois avec le savon d'argile, en le saturant d'abord d'une dissolution de savon ordinaire, et puis d'une dissolution d'alun.

Le bois se conserve plus long-temps dans la terre sèche que dans la terre humide, et plus long-temps dans la terre humide que dans l'air : plus il est profondément enfoui, mieux il se conserve. Il est rare pourtant qu'on ait recours à ces moyens pour le dérober au contact de l'air et à l'action de la chaleur.

Le bois se conserve long-temps dans l'eau, il s'y endurcit même, mais il ne faut pas qu'il soit en contact avec l'air, dans ce cas il se décompose très facilement. Les pilotis qui sont complètement submergés durent long-temps ; ils se pourrissent promptement quand ils sont exposés à l'air.

Tous les enduits capables de soustraire le bois à l'action de l'air sont également bons, pourvu qu'ils se conservent bien eux-mêmes. C'est la chaux, l'ocre, les couleurs terreuses qu'on emploie d'ordinaire ; mais ces enduits se détachent facilement ; il vaut donc mieux se servir de couleurs préparées à l'huile, au lait, au petit lait, à la térébenthine, etc.

Prenez de l'huile de lin, trois parties de chaux calcinée à l'air, deux parties de cendres de bois passées au tamis et une partie de sable fin.

Autre recette. Prenez quantité suffisante d'huile et d'ocre ; ajoutez douze livres de résine, de douze à dix-huit mesures d'huile de poisson, et trois livres de soufre.

Cet enduit préserve très bien le bois de l'influence de l'air et de la chaleur. Le bois qui en est couvert dure deux fois plus.

Le meilleur enduit est celui qui a le plus de consistance, pourvu cependant qu'il s'attache bien au bois, qu'il ne s'écaille pas et qu'il ne s'amollisse pas au soleil. Aussi importe-t-il beaucoup que le bois sur lequel on veut l'étendre soit bien sec.

Un autre bon moyen c'est d'étendre une couche d'ocre délayée dans beaucoup d'huile, et de saupoudrer cette couche de sable pendant qu'elle est encore fraîche. On place ainsi plusieurs couches les unes sur les autres, et l'on obtient de cette manière un enduit dur comme la pierre, qui

résiste très bien à l'humidité, au gel, et à la chaleur.

Autrefois on employait en Allemagne une couleur composée d'huile et de suie qui est excellente et qui résiste bien à la pourriture.

Quand le bois est bien sec on le sature d'huile ordinaire, d'huile de poisson, de suif, de résine, de goudron, de cire ou de toute autre matière onctueuse.

Afin que ces corps divers pénètrent bien le bois, il faut exposer la pièce au soleil, dans une chambre chaude ou près du feu.

Quand le bois est bien pénétré, on passe une second couche d'huile. Cette seconde n'est pourtant indispensable que pour les bois poreux.

En Angleterre on enduit les vaisseaux de goudron de houille.

Les bois qui ont été carbonisés superficiellement résistent très bien à l'action de l'air, et à la pourriture. Vers le milieu du dix-huitième siècle, ont découvrit dans le lit de la Tamise une rangée de pilotis, de ceux qui, suivant Tacite, avaient été plantés dans cet endroit par les Bretons, pour s'opposer à la descente de Jules-César. Ces pilotis carbonisés avaient conservé leur forme et avaient acquis une dureté telle qu'on en fit des manches de couteau, qui se vendirent fort cher.

BOISERIE. Les boiseries peintes à la détrempe, et qui sont tachées, ne peuvent pas se nettoyer, à moins cependant qu'elles ne soient vernies. Si elles sont dans ce cas, il faut ôter légèrement ce vernis, qui seul peut être taché, avec une brosse douce, faiblement imprégnée d'eau seconde coupée au vingtième d'eau de fontaine. Lorsque cette opération est faite, et la détrempe bien sèche, on la revêt d'un vernis qui est le même que celui qui sert à recouvrir la peinture à l'huile, et qui se trouve chez tous les marchands de couleurs.

Les boiseries peintes à l'huile se nettoient facilement si elles ne sont pas revêtues de vernis, en les frottant avec une brosse trempée dans de l'urine fraîche. Si elles ont été vernies, de l'eau seconde suffit pour emporter le vernis, qui, seul, est empreint de fumée et de taches : on peut alors revernir en employant, pour étendre le vernis, une brosse appropriée à cet usage, et qu'on trouve sous le nom de *queue de morue* chez tous les marchands de couleurs.

BOISSON. Ce terme a une grande étendue, et peut, en général, s'appliquer à tout aliment liquide, destiné à réparer nos forces ; l'eau est la boisson ordinaire des animaux, et, peut-être, n'y en a-t-il point de plus saine pour l'homme. Les Éthiopiens, au rapport d'Hérodote, vivaient autrefois très long-temps ; et ils n'avaient pour toute boisson, qu'une eau pure et légère. Ils ignoraient l'usage du vin, de la bière et de ce grand nombre de liqueurs fortes qui sont aujourd'hui si fort à la mode. Le but de la boisson est de remédier à la soif.

BON-CHRÉTIEN. Sorte de poire dont on distingue deux espèces principales, savoir : le bon-chrétien d'été, et le bon-chrétien d'hiver. Ces poires sont fort grosses et fort estimées pour la bonté de leur goût. Le bon-chrétien d'été est beurré, long, pyramidal ; son eau est bonne et sucrée, sa couleur naturelle est jaune ; elle est bonne à manger dans le mois d'août.

Le bon-chrétien d'hiver est une des belles poires qu'il y ait, et des plus anciennes ; sa forme ne diffère point de celle du bon-chrétien d'été ; mais il est beaucoup plus gros ; on en voit qui pèsent jusqu'à deux livres ; lorsqu'il est en belle exposition, sa couleur jaune se trouve relevée par un incarnat ; ce fruit demeure sur l'arbre depuis le mois de mai jusqu'à la fin d'octobre. Sa saveur est agréable, son eau douce et sucrée ; mais sa chair a quelquefois le défaut d'être coriace et pierreuse. Le bon-chrétien d'hiver se conserve quatre ou cinq mois dans sa serre.

La Quintinie fait encore mention de deux autres espèces de poires de bon-chrétien, qui sont : le bon-chrétien musqué, et le bon-chrétien d'Espagne. Le bon-chrétien musqué est long, d'une grosseur raisonnable, rouge du côté du soleil, et blanc de l'autre, d'une eau sucrée, d'un goût parfumé, et d'une chair entre le cassant et le tendre. Cette poire mûrit au commence-

ment de septembre, et l'arbre qui la donne ne vient guère que sur franc.

Le bon-chrétien d'Espagne a tout-à-fait la forme de celui d'hiver; il a, d'un côté, un beau rouge éclatant, tout piqué de petits points noirs, et, de l'autre côté, il est d'un blanc jaunâtre. Quand il est en parfaite maturité, et qu'il est venu dans un bon fond, son eau est douce, sucrée, et assez agréable; mais, dans les terroirs et les années humides, sa chair est très dure et très pierreuse.

Au reste, pour avoir toutes ces espèces de poires d'une certaine beauté, il faut que les arbres qui les donnent soient en espalier, et ce n'est que dans les jardins d'une exposition très favorable, qu'on peut les avoir en buisson, encore le fruit n'aura-t-il jamais ce vermillon qui lui sied si bien et que le plein air ne lui peut entièrement donner.

Bon-chrétien (Compote de poires de). Ayez quinze poires de bon-chrétien; creusez un peu la tête, et raccourcissez la queue, en dégagcant un peu de la poire; clarifiez une demi-livre de sucre; alongez le sirop; vous mettez les poires dedans; faites-les mijoter pendant une bonne demi-heure; quand elles seront presque cuites, laissez-les jeter quelques gros bouillons; retirez-les ensuite de dessus le feu pour les dresser sur le compotier; lorsque le sirop sera assez réduit, vous le verserez sur les poires.

On procède de la même manière pour les
Compotes de martin-sec;
Compote de rousselet;
Compote de catillard;
Compote de coings.

BONDE. Longue pièce de bois posée dans un trou de la rigole pratiquée à l'endroit le plus creux d'un étang; on la lève pour faire écouler les eaux, quand on veut en faire la pêche.

BONDON. Terme de tonnelier, qui se dit d'une cheville de bois, grosse et courte, avec laquelle on bouche le trou qu'on laisse a la partie supérieure d'un tonneau. Il se dit aussi du trou même. C'est par ce trou qu'on remplit les tonneaux, et qu'on leur donne de l'air pendant le temps que le vin fermente avec force.

BONDONNER. Se prend en deux sens différens; tantôt il signifie percer un trou avec la bondonnière (Voy. Bondonnière), et tantôt boucher ce trou avec la cheville appelée bondon.

BONDONNIÈRE. Instrument dont les tonneliers se servent pour percer, dans une des douves d'un tonneau, le trou où se met le bondon; il est de figure conique, fait en forme de tarière; le bout qui se termine en pointe, est amorcé et tourné en vis.

BONDY (Pomme de). Cette pomme est assez grosse; la peau en est lisse, de couleur verte et rouge.

BON-HENRY. Plante du genre appelé *patte-d'oie*. Sa racine est épaisse, âcre et amère au goût; elle pousse des tiges creuses, cannelées, longues d'un pied, et quelquefois plus; le long de ces tiges sont placées alternativement des feuilles triangulaires, lisses en dessus, couvertes en dessous d'une poussière blanche, et portées sur de longues queues. Les fleurs qui naissent à l'extrémité des tiges sont ramassées en épi, comme l'amarante. Ces fleurs n'ont point de pétales, et sont composées chacune de cinq étamines jaunes, soutenues par un calice verdâtre, découpé en cinq parties. Le pistil devient une semence noire, taillée en rein, et renfermée dans une capsule qui avait servi de calice à la fleur.

Cette plante croît dans les lieux incultes, le long des chemins, des vieilles mâsures, et des haies des champs; elle se multiplie de semence, et on la cultive dans les potagers; on en mange les feuilles de même que celles des épinards.

BONNE-DAME. Plante connue encore sous les nom de Belle-dame et de Follette, doit se rapporter au genre appelé *arroche*.

Cette plante pousse une tige de la hauteur de cinq à six pieds; ses feuilles sont larges et ressemblent en quelque chose à celles de la poirée; mais elles sont plus petites, plus molles et plus jaunes. Ses fleurs qui naissent en grand nombre, au sommet des tiges, sont sans pétales; elles sont composées de plusieurs étamines jaunâtres qui

sortent d'un calice à cinq feuilles avec un pistil qui, dans la suite, se change en une semence aplatie, jaunâtre et enveloppée dans une capsule.

La bonne-dame vient de graine qui se sème au printemps, pour en jouir, en attendant la poirée, qui ne pousse pas avec la même rapidité. Elle vient en toute sorte de terre, et sa culture n'a rien de particulier; on ne la cultive même, dans les potagers, que dans le moment du besoin, parce qu'elle a le défaut de monter presque aussitôt qu'elle est levée; on doit être attentif à en recueillir les graines dès qu'elles commencent à se détacher, sans cette précaution, le vent en emporte la plus grande partie; elles se conservent bonnes pendant deux ans.

On se sert des feuilles de cette plante pour les potages et pour les farces; on les mêle avec l'oseille, au défaut de poirée.

BONNET DE TURC. Légume. Il se prépare comme le giromon (Voy. ce mot).

BONNET DE TURQUIE. Les pâtissiers donnent ce nom à une sorte de pâtisserie faite d'une pâte à biscuit, ou autre, en forme de bonnet ou de turban à la turque.

BORDELIÈRE. Poisson qui habite les rivières et les lacs; il en suit toujours les bords, ce qui lui a fait donner le nom de bordelière. Ce poisson a la tête petite, des os rudes en place de dents; il n'a point de langue; mais au milieu du palais, qui est charnu, on trouve un os, et plus bas deux autres découpés en scie d'un côté, dont il se sert pour broyer les herbes dont il se nourrit; il a six nageoires, deux près des ouïes, deux au milieu du ventre, une autre sur le dos; la sixième s'étend depuis l'anus jusqu'à la queue. Tout son corps est couvert de petites écailles minces de couleur noirâtre. La bordelière est bonne à manger.

BORDS DE PLAT. On nomme bords de plats, des mies de pain taillées en ronds, losanges, carrés, cœurs, etc., et frites dans l'huile ou dans le beurre; on leur donne une couleur plus ou moins foncée. Afin de faire tenir ces croûtons droits sur le bord d'un plat, on fait chauffer ce dernier; puis on trempe l'extrémité des croûtons dans un peu de blanc d'œuf mêlé avec une pincée de farine, et on les pose successivement.

BORIDIA. Espèce de mets salé, préparé avec un petit poisson qu'on mange cru.

BOUC. On mange rarement le bouc, à cause de son odeur et de son goût désagréables. Cependant, dans les pays où le commerce des chèvres est considérable, lorsqu'un bouc n'est pas destiné à saillir, on le châtre pour l'engraisser : il en croît mieux, il engraisse plus vite, sa chair est d'un meilleur goût.

BOUCANER. C'est la préparation que les sauvages donnent à leur viande pour la conserver; boucaner, signifie la même chose que fumer. Ces peuples, au retour de la chasse, écorchent les bêtes qu'ils ont apportées et en ôtent les os; ils coupent la chair par aiguillettes plus ou moins longues, qu'ils placent sur des tables, et qu'ils saupoudrent de sel; le lendemain, ils la mettent au boucan, sur une grille de bois de Brésil placée à une certaine hauteur du feu. On fait force fumée dessous, et pour la rendre plus épaisse, ils brûlent la peau avec les ossemens des animaux dont ils boucanent la chair.

On prétend que la viande, ainsi boucanée, a un goût si excellent, qu'on peut la manger en sortant du boucan sans la faire cuire; elle plaît aux yeux et au goût, elle exhale une odeur agréable, et elle se conserve plusieurs mois dans cet état; elle perd cependant, avec le temps, toutes ces qualités.

BOUCHÉES À LA PURÉE DE PERDREAUX. Préparez votre pâte comme pour les petits pâtés à la reine (Voy. PATÉS); faites vos abaisses plus petites de moitié; mettez-y la purée de perdreaux au moment de servir.

BOUCHÉES DES DAMES. Battez ensemble six œufs, une pincée de fleur d'orange pralinée, un quarteron de sucre en poudre, un peu de sel, et trois onces de fécule de pommes de terre; étendez cet appareil dans un plafond beurré d'avance; mettez cuire environ un quart-d'heure à un four doux; quand il sera cuit, coupez-la

par morceaux que vous glacerez au blanc, au chocolat, etc.; masquez vos bouchées; faites-les sécher à la bouche du four; dressez et servez.

BOUCHER. La meilleure manière de boucher une bouteille, consiste à se servir d'un bouchon qui ait quelque peine à entrer dans le goulot, et que l'on soit obligé d'y enfoncer avec la batte. On le force jusqu'à ce qu'il ne fasse qu'une saillie de deux lignes au-dessus du col. Il est bon, si l'on veut garder long-temps les vins en bouteilles, de goudronner les bouchons. On prépare, dit M. Julien, un excellent goudron pour trois cents bouteilles, avec deux livres de poix-résine, une livre de poix de Bourgogne, une demi-livre de cire jaune et un quarteron de mastic rouge, qu'on fait fondre dans un vase de terre, ou de préférence, dans une marmite de fonte. On a soin de retirer le le goudron du feu lorsqu'il monte, et de le remuer avec une stapule, ensuite on le remet sur le feu jusqu'à ce que tout soit bein fondu. A défaut de cire, on emploie un peu de suif: trois onces suffisent pour la quantité ci-dessus indiquée. Si l'on en mettait trop, le goudron ne durcirait pas assez et fondrait dans les mains quand on prendrait les bouteilles. Lorsqu'on n'ajuste au mélange ni cire, ni suif, le goudron est trop sec et se détache.

Deux livres de galipot, une livre de résine et un quarteron de cire vierge, fondus comme ci-dessus, forment un goudron qui coiffe très bien les bouteilles. On l'emploie tel qu'il est, ou on le colore à volonté, ainsi que le précédent; savoir: en beau rouge, avec une once et demie de vermillon fin, que l'on y mêle, lorsqu'il est fondu, en le remuant avec une spatule; en rouge foncé, avec de l'ocre rouge; en noir, avec du noir d'ivoire; en jaune, avec de l'orpin; en vert, avec de l'orpin et du bleu de Prusse. Le mélange des différentes couleurs produit d'autres nuances plus ou moins foncées, suivant la quantité que l'on introduit de chacune d'elles.

On fait aussi un fort bon goudron avec quatre livres de poix de Bourgogne, deux livres de poix-résine et un peu de suif. On le colore à volonté comme le précédent. Quelques personnes y mettent des aventurines ou de la poudre brillante jaune telle que celle que l'on met sur l'écriture. Lorsqu'on ne veut pas prendre la peine de préparer le goudron, on l'achète tout fait en pains d'une livre, et de la couleur que l'on veut. Chaque pain fournit de quoi goudronner cent bouteilles; il faut avoir soin d'y ajouter un peu de suif quand on le fait fondre.

Quand on est dans le cas de faire chauffer à plusieurs reprises le même goudron, on met un ou deux verres d'eau au fond de la marmite pour empêcher que l'action du feu ne le fasse noircir.

Pour bien goudronner, on trempe la partie saillante du bouchon et environ six lignes du col de la bouteille debout. Lorsque le goudron se refroidit, il devient épais; on le réchauffe pour éviter qu'il s'en attache trop. Le goudron doit être transparent, et ne pas former sur le bouchon une épaisseur de plus d'un quart de ligne.

On conçoit aisément que quand on veut goudronner des bouteilles dont le col est déjà garni de goudron, il convient d'ôter celui-ci pour qu'il ne fasse pas épaisseur sous la nouvelle couche que l'on va appliquer. Ce même M. Julien a inventé pour cette opération le dégoudronnoir avec lequel on dégoudronne facilement trois cents bouteilles par heure (Voy. DÉGOUDRONNOIR).

BOUCHER. Se dit de celui qui est autorisé à faire tuer de gros bestiaux et qui en vend la chair en détail. Anciennement les bouchers formaient à Paris une communauté fort nombreuse, leur état était libre; ils prenaient tous les ans, aux approches de Pâques, des engagemens avec le public; mais leur obligation finissait en carême. Ils vendaient la viande au poids et à la livre, et ils étaient tenus d'en garnir leurs étaux selon l'obligation qu'ils en avaient contractée, sous peine de la vie.

BOUCHERIE. Se dit non seulement du lieu où l'on tue le gros bétail, mais encore de celui où les bouchers ont leurs étaux pour

en débiter la chair en détail. Néron fit construire une belle *boucherie* à Rome; c'était un grand bâtiment public élevé avec magnificence, où des marchands distribuaient la viande aux habitans.

BOUCHONS. Choisissez vos bouchons souples et unis, parce que ceux qui sont durs et raboteux risquent de casser le col des bouteilles et ne bouchent jamais bien; prenez-les le moins poreux possible, parce que ceux qui présentent un grand nombre de pores laissent échapper le liquide. Ayez soin surtout qu'ils soient neufs : s'ils avaient déjà servi, et qu'on les eût retaillés, vous le reconnaîtriez à la couleur noirâtre de leurs pores. Ne vous servez des même bouchons plusieurs fois, que pour boucher des vins qui ne devront pas rester long-temps en bouteille; encore faut-il que le tire-bouchon ne les ait pas pénétrés dans toute leur longueur.

BOUDIN. Espèce de mets, qui se fait ordinairement avec le sang du cochon, sa panne et son boyau. On en fait aussi avec le sang d'autres animaux et leurs chairs mêlées avec d'autres ingrédiens.

Boudin de cochon et de sanglier. Hachez de l'ognon, faites-le cuire avec un peu d'eau et de la panne; quand il est bien cuit et qu'il ne reste que de la graisse, prenez de la panne que vous coupez en dés; mettez-la dans la casserole où est votre ognon, avec du sang et le quart de crême; assaisonnez de sel fin, épices mêlées; maniez bien le tout ensemble, et l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupés auparavant de la longueur que vous voulez donner à vos boudins; ne les emplissez pas trop, dans la crainte qu'ils ne crèvent en cuisant; ficelez les deux bouts de chaque boyau; faites-les cuire dans l'eau bouillante, pendant un quart d'heure; pour savoir s'ils sont cuits, vous en tirerez un avec l'écumoire, et le piquerez avec une épingle, si le sang ne sort plus, que ce soit de la graisse, c'est une preuve qu'ils sont cuits, mettez-les alors refroidir pour les faire griller quand vous voudrez les servir. Le boudin de sanglier se fait de même.

Boudin de lapin. Faites bouillir trois demi-setiers de lait avec trois ognons coupés en tranches, de la coriandre, persil, ciboule entière, thym, laurier, basilic; mettez dans ce lait reduit au tiers et passé au tamis, plusieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne coupée en petits carrés, un peu de sel fin et fines épices; mêlez-y dix jaunes d'œufs; faites chauffer le tout sur un feu modéré, en le remuant toujours; quand tout est bien mêlé et point trop chaud, vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long; ne les emplissez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuisant ils renfleraient, et feraient crever votre boudin. Lorsqu'ils seront prêts, vous les achèverez comme le boudin de cochon.

Boudin de lapin a la sainte-ménéhould. Ayez une table bien propre; saupoudrez-la de farine et mettez-y de la farce de quenelles de lapin, assez pour que cela puisse représenter un bout de boudin, roulez votre farce dans la farine, et mettez-la dans le fond d'une casserole beurrée; vous en ferez autant de morceaux que vous jugerez à propos, mais trois ou quatre suffisent; vous les ferez pocher de même que les quenelles précédentes; après cela, vous les laisserez refroidir; vous les parerez; donnez-leur une forme carrée, longue et plate, épaisse de quinze lignes; vous les barbouillerez d'une sauce à atelets, si vous en avez, ou d'une autre qui soit liée; vous les tremperez dans la mie de pain, et puis dans le beurre tiède; vous les panerez une seconde fois, et leur donnerez une forme agréable. Une demi-heure avant de servir, vous les mettrez sur le gril à un feu bien doux; vous poserez un four de campagne bien chaud par-dessus, pour leur faire prendre couleur; au moment de servir, vous les dresserez sur le plat, et vous les saucerez avec un velouté réduit, un fumet de gibier, ou une espagnole.

Boudin de lièvre. Vous levez les filets; vous ôtez bien les nerfs; vous aurez une tétine de veau que vous aurez fait cuire et laissé refroidir; vous mettez une mie de pain dans une casserole avec une cuillère de

bouillon et gros comme un œuf de beurre; vous remuerez le tout sur le feu, il faut que votre panade soit bien sèche et bien épaisse, qu'elle se détache de la casserole; il faut mettre autant de tétine que de lièvre et autant de panade.

Boudin de lapereau. Hachez et énervez les chairs d'un lapereau rôti; ajoutez-y le foie; concassez les os, et faites-les bouillir dans du consommé; faites, avec ce consommé, une panade, et pilez ensemble les chairs et la panade en y ajoutant un peu de beurre, des ognons cuits dans du consommé, des jaunes d'œufs, de la panne hachée, de la crême réduite, sel, poivre, muscade, et opérez du reste comme pour le boudin blanc.

Boudins de foies gras. Hachez ensemble un quarteron de chair de porc, une livre de foies gras, autant de blancs de chapons, fines herbes, sel, poivre, muscade, girofle en poudre, canelle, six jaunes d'œufs, et deux pintes de crême; faites vos boudins avec ce hachis; faites-les cuire dans du lait avec sel, citron vert et laurier; faites-les ensuite griller, et servez avec un jus d'oranges.

Boudin blanc a la bourgeoise. Mettez sur le feu une chopine de bon lait que vous faites bouillir, et y mettez ensuite une bonne poignée de mie de pain; passez à la passoire; faites bouillir le tout ensemble en le tournant souvent, principalement sur la fin, jusqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait, et qu'elle soit bien épaisse; mettez-la refroidir; coupez une demi-douzaine d'ognons en petits dés, et les faites cuire à petit feu sans qu'ils soient colorés, avec un morceau de beurre; ensuite vous avez une demi-livre de panne hachée que vous mêlez avec les ognons; après qu'ils sont ôtés du feu, mettez-y la mie de pain avec six jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi-setier de crême; délayez le tout ensemble; assaisonnez de sel fin, fines épices; prenez des boyaux de cochon bien lavés; coupez-les de la longueur que vous voulez faire vos boudins; ne les emplissez qu'aux trois quarts; liez le bout. Quand ils seront tous finis, faites bouillir de l'eau; quand elle bouillira fort, mettez-y doucement les boudins, et les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits; il ne faut qu'un quart d'heure, ce que vous connaîtrez en les piquant avec une épingle; il en sortira de la graisse; retirez-les en doucemen; avec une écumoire; mettez-les dans l'eau fraîche; faites-les égoutter et les faites griller dans une caisse de papier, ensuite vous les ôtez de la caisse pour les servir chauds.

Boudin de volaille. Mettez de la farce à quenelles sur une table saupoudrée de farine; mouillez vos boudins d'une grosseur convenable; mettez-les sur un couvercle, et faites-les pocher; égouttez-les quand ils seront cuits; passez-les à l'anglaise; faites-les griller au moment de servir; dressez-les, et servez avec une demi-glace dessous.

Boudin de faisan. Levez la chair d'un faisan rôti qu'on a desservi; hachez-la très fin, concassez les os; mettez-les tremper trois heures dans une chopine de crême; faites cuire une demi-douzaine de gros ognons avec du bouillon gras, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel et poivre; faites cuire jusqu'à ce qu'il ne reste point de bouillon; hachez-les très-fin, et mêlez-les avec de la viande; hachez du faisan, une poignée de mie de pain desséchée avec de la crême; passez au tamis la crême où vous avez mis tremper les os; délayez le tout ensemble, et ajoutez-y huit jaunes d'œufs crus, trois quarterons de panne coupée en dés, sel fin, fines épices; mettez cet appareil dans des boyaux de cochons; faites cuire vos boudins dans de l'eau, et griller dans une caisse de papier; servez pour hors-d'œuvre.

Boudin de faisan a la Richelieu. Pilez ensemble une égale quantité de chair de faisan et de pommes de terre cuites sous la cendre et bien épluchées; ajoutez un fort morceau de beurre, du poivre, du sel, de la muscade; pilez de nouveau; ajoutez quelques œufs entiers; continuez de piler. Votre farce terminée, mettez-la sur une table, et opérez comme il est dit à l'article Boudin de lapereau.

Boudin d'écrevisses. Vos écrevisses cuites, laissez-les refroidir; puis, faites un beurre d'écrevisses avec les coquilles; supprimez l'intérieur du corps, et coupez en dés la chair des queues; mettez cette chair dans une casserole, avec les œufs que vous aurez recueillis, des foies gras, des blancs de volaille coupés en dés, des ognons cuits sous la cendre, une panade à la crême; mêlez avec tout cela un peu de velouté, des jaunes d'œufs, sel, poivre, épices; entonnez cet appareil dans les boyaux et agissez du reste comme pour le boudin blanc.

BOUDINIÉRE. Petit entonnoir de cuivre ou de fer blanc dont les charcutiers se servent pour remplir les boyaux dont ils font des boudins.

BOUGE. Se dit du milieu d'un tonneau qui est la partie la plus grosse et la plus renflée. Une futaille est bien bougiée lorsque le renflement en est considérable.

BOUGE ou BANS, ou poire de légat. Ce sont trois noms différens que La Quintinie donne à une espèce de mauvaise poire qui se mange au mois d'octobre.

BOUILLE A BASSE. Prenez une vive, un rouget, un merlan; coupez trois ognons en dés; mettez dans une casserole avec de l'huile; passez votre ognon à blanc; quand il est passé, vous le mouillez suivant la quantité de poisson; vous mettez une gousse d'ail pilé, thym et laurier, quatre tomates que vous videz et mettez en morceaux, persil haché, beurre manié, sel, poivre; vous mettez votre poisson dedans, quand il est bien nettoyé; faites passer des croûtes dans l'huile, vous les mettez dans un plat creux et votre poisson par dessus.

BOUILLIE. La bouillie, préparée avec de la farine et du lait, est un aliment nourrissant et de facile digestion quand elle est bien claire et bien cuite. Elle est encore plus légère et plus digestible si on a soin de soumettre, pendant un certain temps, la farine à la chaleur d'un four médiocrement échauffé, de la broyer ensuite, et de la passer au tamis.

BOUILLON GRAS ou GRAND BOUILLON. La viande que l'on emploie pour faire le bouillon gras est celle du bœuf. Les parties les plus succulentes du bœuf sont la culotte, la pièce d'aloyau, la poitrine, la noix et la sou-noix; les pièces les plus présentables, la culotte et l'aloyau. Lorsque la viande a écumé, on sale le bouillon, et on garnit la marmite de carottes, panais, navets, poireaux, ognons brulés, céleri, un ou deux clous de girofle; puis on fait bouillir doucement jusqu'à ce que la viande soit cuite. On passe ensuite le bouillon dans un tamis ou une serviette, et on le laisse reposer pour s'en servir à ce que l'on juge à propos. Vous pouvez vous servir de ce bouillon pour mouiller le blond de veau, et le jus pour vos sauces; mais alors, ayez soin de ne pas mettre de sel dans votre jus, puisqu'il y en a dans votre bouillon.

Bouillon maigre. Vous mettez dans une marmite, ou une casserole, dix carottes coupées en lames, autant de navets, d'ognons, deux pieds de céleri, deux laitues entières, une petite poignée de cerfeuil, une moitié de chou coupé en filets, un panais aussi coupé, le tout avec une demi-livre de beurre; vous verserez une chopine d'eau sur vos légumes, que vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'ils soient réduits à glacer, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau dans votre marmite, et que vos légumes frissonnent un peu avec le beurre; vous remplirez alors votre marmite d'eau, dans laquelle vous mettrez un litron de pois, deux clous de girofle, du sel, du poivre, assez pour que votre bouillon soit d'un bon assaisonnement. Quand votre marmite aura bouilli trois ou quatre heures, vous passerez votre bouillon au tamis. Avec ce bouillon, vous pouvez faire en maigre presque tous les potages.

Quoique nous n'ayons pas parlé de bien ratisser et laver les légumes, cela s'entend sans le dire.

Bouillon de poulet. Liez avec une ficelle un poulet commun auquel vous aurez ôté la peau, et dont vous aurez flambé les pattes après l'avoir vidé; mettez-le dans une marmite avec deux pintes et demie d'eau; concassez à moitié une once des quatre semences froides; faites-en un

petit paquet en les liant dans un petit linge blanc ; mettez-les dans votre marmite, et faites cuire à petit feu jusqu'à réduction à environ deux pintes.

Bouillon de poulet pectoral. Mettez dans la même quantité d'eau que ci-dessus, avec votre poulet préparé de la même manière, deux onces d'orge mondée, autant de riz, deux onces de miel de Narbonne ; écumez ; faites cuire et réduire aux deux tiers.

Bouillon de veau rafraichissant. Faites bouillir dans trois pintes d'eau une demi-livre de rouelle de veau coupée en dés, deux ou trois laitues et du cerfeuil ; et, si vous voulez, un peu de chicorée sauvage. Passez au tamis de soie.

Bouillon de mou de veau. Faites dégorger un demi-lobe de mou de veau ; mettez-le, coupé en petits dés, dans une marmite de terre, dans trois pintes d'eau avec six ou huit navets émincés, deux ou trois pieds de cerfeuil cernés et une douzaine de jujubes ; faites partir ; écumez ; faites réduire à deux pintes et passez au tamis de soie.

Bouillon a la minute. Hachez une demi-livre de viande aux trois quarts ; ajoutez une carotte moyenne, un peu de céleri, un navet, un ognon moyen, la moitié d'un clou de girofle, le tout coupé en petits dés ; mêlez avec votre viande et achevez de hacher. Après avoir mis votre hachis dans une casserole, versez-y une bouteille et demie d'eau ; salez ; faites bouillir une demi-heure ; écumez ; et passez au tamis. Si l'on veut avoir un potage au riz ou vermicelle, il faut mettre son riz ou son vermicelle, enveloppé dans un sac de toile, dans l'eau froide avec la viande ; le bouillon prêt, on verse le riz ou le vermicelle dans une soupière, et le bouillon par-dessus. Pour avoir un potage et un hachis, on n'a qu'à passer quelques fines herbes dans un peu de beurre, un peu de farine mouillée avec du bouillon ; quand la sauce est un peu épaisse, on y met le hachis, du sel, du poivre, et des œufs pochés par dessus.

Bouillon de santé. Faites mijoter, jusqu'à bonne cuisson des viandes, dans une terrine de terre, cinq carottes, trois navets, quatre gros ognons, trois clous de girofle, une laitue blanchie dans laquelle vous mettez une pincée de cerfeuil, une poule, deux livres de jarrets de veau et trois livres de tranche dans quatre pintes d'eau ; passez au tamis de soie, et faites de votre bouillon tel potage que vous voudrez.

BOUQUET. On appelle ainsi le parfum qui vient flatter l'odorat, quand on flaire certains vins. Le temps, les maladies et surtout les mélanges peuvent dépouiller les vins de leur bouquet ; par conséquent il ne faut mélanger les vins malades que lorsqu'il n'y a pas d'autre moyen de les rétablir. On peut donner à de bons vins ordinaires des bouquets qui imitent assez bien ceux des vins fins ; ainsi avec l'infusion ou les sirops d'iris, de framboise, de violette, etc. on peut en imposer à des palais peu exercés ; mais les connaisseurs ne s'y tromperont pas, et d'ailleurs ce bouquet ne tardera pas à se dissiper.

Le moyen le plus sûr pour conserver au vin son bouquet et sa sève (Voy. sève) est de remplir exactement les tonneaux avec du vin de même espèce ; de le soutirer et mettre en bouteilles en temps convenable, et de ne le déranger ensuite que lorsqu'on veut le boire. Quand on n'a pas de vin de même qualité pour remplir un tonneau qui en contient de très bon, on peut employer à cet usage des cailloux bien lavés et essuyés, ou séchés au soleil

BOUQUET (Cuisine). Se dit d'un paquet de fines herbes liées ensemble, qu'on met dans les sauces et dans les bouillons pour leur donner du haut goût.

Bouquet garni. Se compose de thym, persil, ail, ciboules et laurier.

BOURRACHE. Genre de plante fort commune dans les jardins. Ses feuilles sont larges, arrondies, succulentes et couvertes d'un petit poil court et fin dans toute leur surface. Ses tiges sont aussi velues et terminées par des bouquets composés de trois ou quatre fleurs, ordinairement bleues, mais quelquefois blanches ou couleur de chair ; elles sont d'une seule pièce rayonnées. Du milieu des fleurs sort un pistil environné

le quatre embryons qui deviennent dans la suite autant de semences accolées ensemble; elles sont noires, à l'exception d'un petit point blanc presque imperceptible qu'elles conservent du côté qu'elles étaient adhérentes.

La bourrache est une plante plus médicinale que potagère: cependant lorsqu'elle est jeune et tendre, on l'emploie pour les soupes, mêlée avec d'autres herbes; et les Italiens la mangent cuite en salade. On se sert aussi de ses fleurs pour garnir les salades.

Cette plante ne se multiplie que de graine qu'on peut semer plusieurs fois pendant un même été; elle leve promptement, et sans beaucoup de soins; elle croît même naturellement dans les endroits où il y en a eu une fois, sans qu'on puisse presque la détruire. Sa graine est très difficile à ramasser, parce qu'elle tombe sitôt qu'elle est mûre; elle se conserve bonne deux ans.

BOURDIN. Espèce de pêche qui mûrit vers la fin d'août, ou au commencement de septembre: elle est des plus rondes, bien colorée, et d'un bon goût. L'arbre qui donne la pêche bourdin, est d'abord un peu tardif à rapporter, mais il charge beaucoup dans la suite: lorsqu'il est nu peu vieux, il faut avoir soin de lui laisser moins de charge: c'est un moyen de lui faire produire des pêches plus grosses.

BOURRU. On appelle vin bourru un vin doncereux, qui a encore toute sa lie, parce qu'on l'a empêché de fermenter. Pour faire du bon vin bourru on prend une décoction de froment bien chargée, et on en met deux pintes avec un petit sachet de fleurs de sureau dans un muid de vin blanc, dans le temps qu'il fermente encore.

BOUTARGUE ou POUTARGUE (Cuisine). Espèce de mets fort en usage en Italie et en Provence. Ce sont les œufs du mulet, préparés de la manière suivante; on saupoudre de sel les œufs de ce poisson; et lorsqu'ils en sont bien pénétrés, on les met en presse entre deux planches. On les lave ensuite et on les fume, ou bien on les expose au soleil, jusqu'à ce qu'ils soient bien desséchés. La boutargue a un goût qui ne plaît point à tout le monde: il s'en fait beaucoup à Ternis et à Martigue en Provence: elle se mange avec de l'huile et un jus de citron.

BOUTEILLES VIDES. Quand vous tirez une pièce de vin, si vous vous servez de bouteilles neuves, choisissez-les bien cuites et de bonne composition; le vin risque de se déteriorer dans celles qui ne remplissent pas ces conditions. Si vous employez des bouteilles qui ont déjà servi, ayez soin de les rincer le plus soigneusement possible soit avec du plomb, soit avec du gravier, en les lavant à plusieurs eaux. Il ne faut pas y laisser la moindre trace de tartre ou de lie, car rien n'est plus contraire à la conservation du vin. Du reste, si après avoir bien rempli et bien bouché vos bouteilles vous vous aperceviez qu'il fût resté dans leur intérieur quelques grains de plomb, ne vous en effrayez pas; le plomb ne peut subir aucune altération de la part du vin sans le concoure de l'air; mais s'il s'en trouvait quelques grains depuis quelque temps dans les bouteilles vides, il faudrait les en retirer avant de les remplir. Après avoir bien lavé vos bouteilles, laissez-les bien égoutter, les renversant sur la planche percée. Avant de les remplir, examinez bien qu'il n'y reste pas la moindre humidité; ceci est fort important pour la conservation de votre vin. Si vous remarquez que les parois de vos bouteilles soient encore humides, lavez-les avec un peu de vin ou d'alcool; enfin ôtez le goudron de vos bouteilles, si elles en ont, surtout si vous voulez les goudronner de nouveau.

Bouteilles. Comment il faut ranger les bouteilles pleines. Comme la méthode généralement suivie de coucher les bouteilles dans le sable, devient impraticable quand on en a un nombre considérable, il faut, dans ce cas, disposer ses bouteilles de la manière suivante: d'abord aplanissez bien le sol qui doit recevoir le premier rang de vos bouteilles; placez du côté du mur, les unes sur les autres, cinq ou six lattes de cœur de chêne, et une sur le devant; cou-

chez vos bouteilles, le fond sur la latte de devant, et le cou sur celles de derrière; laissez entre elles un espace d'une quinzaine de lignes; et arrêtez-les au moyen d'un morceau de liége placé de chaque côté; mettez sur le ventre des bouteilles de ce premier rang une latte à un pouce des fonds: formez votre second rang, en mettant les fonds sur les lattes entre les cols du premier rang, et les cols sur la latte posée sur les ventres de ce même rang; continuez de la même manière jusqu'à ce que votre pile soit terminée.

BRAISE. Manière de cuisson qui relève beaucoup les viandes qui cuisent ainsi, parce qu'il n'en résulte aucune évaporation sensible. On dit : *cuire en braise, faire braiser un gigot.*

Entourez de bardes de lard ou de tranches de viande de boucherie la pièce que vous voudrez faire cuire; ajoutez un bouquet garni, carottes, ognons, épices et clous de girofle, avec un verre de vin blanc et du bouillon, suivant la grosseur de la pièce qui doit baigner. Il faut plusieurs heures de cuisson à petit feu, et que la casserole soit toujours couverte de feu.

BRAISIÈRE (Ustensile de cuisine). Vaisseau de cuivre étamé, de forme ovale et élevée avec deux anses et un couvercle garni d'un rebord propre à contenir le feu ou la cendre chaude que l'on met dessus.

BREME. Poisson de rivière et de lac : il ressemble assez à la carpe par sa forme extérieure, mais il est plus plat et plus large : ses écailles sont plus grandes, et sa chair n'est point aussi ferme. Les brêmes ont la tête petite, à proportion du reste du corps : elles ont six nageoires, deux auprès des ouïes, une sur le dos, deux au milieu du ventre; la sixième s'étend depuis l'anus jusqu'à la queue. Les côtés sont de couleur d'or, et le ventre rougeâtre, dans celles qui sont grasses et avancées en âge; mais celles qui sont jeunes et maigres ont ces deux parties blanches: on en trouve, dans quelques lacs d'Auvergne, qui ont deux coudées de longueur et deux pieds de largeur. Ce poisson se nourrit d'herbe, de boue et d'ordure: aussi ne se plaît-il que dans les eaux bourbeuses dont le cours est lent. Quoique sa chair soit molle, il y a des gens qui la trouvent bonne.

Ce poisson, qui se rapproche de la carpe, est cependant moins agréable à manger, et se digère mal.

Après l'avoir proprement vidée, on l'incise de chaque côté; vous la marinez dans l'huile, sel et gros poivre, une heure avant de la faire griller : mettez sur le gril; arrosez de temps en temps avec sa marinade jusqu'à parfaite cuisson; servez avec sauce hachée.

BRETONNE (Sauce). Otez la tête et la queue à quelques gros ognons; émincez-les; mettez-les dans une casserole avec un fort morceau de beurre, sel, poivre, ail, thym, laurier, et passez le tout à un feu un peu ardent jusqu'à ce que l'ognon ait pris belle couleur. Placez votre casserole sur un feu doux; couvrez-la, et mettez un peu de feu ou de cendres chaudes sur le couvercle. L'ognon cuit, remettez-la sur un feu plus ardent; ajoutez un peu de sucre et de vinaigre, et laissez réduire le tout jusqu'à ce que l'ognon tombe sur glace; alors ajoutez-y un peu de sauce tomate, un demi-litre de haricots blancs bien cuits, et passez le tout à l'étamine. Faites mijoter en y ajoutant un fort morceau de beurre bien frais. Cette sauce se sert ordinairement avec les haricots.

BRIDER. Une volaille ou une pièce de de gibier, c'est lui passer une ficelle dans les cuisses, pour la forcer à garder en cuisant la forme qu'on lui a donnée.

BRIGNOLES ou BRUGNOLES. Ce sont des prunes excellentes dont on a ôté la peau et le noyau, et qu'on a séchées au soleil. Leur chair est assez ferme, de couleur un peu rouge, tirant sur le jaune, et d'un goût fort agréable. Les brugnoles nous viennent de Provence dans des boîtes à confitures,

BRIOCHE (Pâtisserie). Faites une pâte avec un litron de farine, un peu d'eau chaude et un peu plus de demi-once de levûre de pain; enveloppez cette pâte dans un linge et mettez-la revenir dans un endroit chaud pendant un quart d'heure l'été, et une heure

en hiver; mettez deux litrons de farine sur une table avec la pâte que vous avez faite en levain, une livre et demie de beurre, dix œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de sel fin; pétrissez le tout ensemble avec le plat des mains jusqu'à trois fois, saupoudrez-la de farine et l'enveloppez d'une nappe pour la laisser revenir neuf ou dix heures; coupez cette pâte suivant la grosseur des brioches que vous voulez faire, mouillez-les en arrondissant avec les mains; aplatissez un peu le dessus; dorez avec de l'œuf battu; faites-les cuire au four, pour les petites une demi-heure, et les grosses une heure et demie.

BRIQUETTES, BUCHES ÉCONOMIQUES. Depuis plusieurs années on a imaginé de lier ensemble, par le moyen d'un peu d'argile délayée dans l'eau, les poussiers du charbon de terre et de cook; la proportion est d'un dixième d'argile au plus contre deux tiers de charbon de terre pulvérisé; le reste est formé de diverses poussières combustibles. On en forme une masse ou espèce de pâte un peu ferme que l'on comprime dans des moules en fer, et que l'on fait ensuite sécher. On pourrait également appliquer ce procédé à la poussière des charbons végétaux, à la sciure de bois. L'on met environ un dixième d'argile pour lier le tout. Ces combustibles brûlent un peu moins rapidement que les substances qui leur servent de base, parce que la terre glaise s'oppose un peu à la combustion; mais ils sont commodes et donnent une chaleur soutenue; les bûches économiques sont employées dans nos appartemens. Les briquettes sont consacrées surtout à chauffer des fourneaux pour l'exploitation des arts industriels.

BROCHET. Poisson fort commun dans toutes les eaux douces; on les trouve dans les rivières, les lacs et les étangs.

Le brochet est long, il a la tête carrée et percée de petits trous, le museau long et fort ouvert, le ventre gros, et la queue courte; sa mâchoire inférieure est garnie de petites dents recourbées du côté de la bouche; il y en a deux rangs sur le palais; ses yeux sont vifs, lumineux et de couleur d'or; tout son corps est couvert d'écailles minces, jaunâtres sur le dos, et blanchâtres du côté du ventre; ces écailles ne sont dures et bien apparentes que dans les brochets qui sont un peu grands. Sa queue est fourchue et parsemée de taches brunes; on y voit deux nageoires placées, l'une en dessus, et l'autre en dessous; celle de dessus est dorée et tachetée de noir; outre ces deux nageoires, il en a encore quatre, deux au bas des ouïes, et les deux autres au bas du ventre: ces dernières sont les plus fortes.

Les brochets ont la chair blanche et et ferme; mais sa fermeté en rend la digestion un peu difficile; leurs œufs ne valent rien et purgent beaucoup; ils sont meilleurs en hiver qu'en tout autre saison: ceux qu'on pêche dans les rivières et les lacs sont préférables à ceux des étangs et des eaux dormantes et bourbeuses. Ce poisson est extrêmement vorace, cruel, hardi, il fait une guerre continuelle aux autres poissons, et dévore tous ceux qui ne sont point assez forts pour lui résister. Il est même certain qu'il n'épargne point les poissons de son espèce; et c'est à cause de sa voracité, qu'on l'appelle le tyran des eaux et le loup des étangs; aussi ne faut-il y en mettre que le moins qu'on peut.

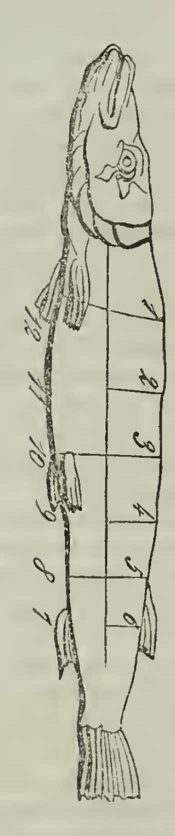
Les naturalistes disent que les œufs du brochet commencent à s'enfler en mars et avril, et qu'ils continuent jusque dans le mois de juin, qui est le temps où ils éclosent.

La pêche du brochet se fait de plusieurs manières. Ceux qui sont forts se prennent avec de grands filets à larges mailles, qu'on tend dans les fosses et dans les passages où ils guettent le petit poisson. Le brochet se prend aussi à l'hameçon auquel on met pour appât des goujons, des grenouilles. Cette pêche se fait encore à ligne volante, au fusil, dans un beau temps; et avec des bricoles.

On prépare le brochet de plusieurs manières, au court-bouillon, à la sauce d'anchois, et à la polonaise; il se mange encore frit, rôti, farci, en ragoût, etc.

Brochet. Manière de le découper. On commence avec la truelle, par séparer la

tête du tronc; cette tête est un morceau assez délicat, et qu'on donne de préférence aux dames; puis après avoir tiré une ligne de la tête à la queue, assez profondément pour dépouiller le brochet de sa grosse arête, on divisera les côtés de manière à ce que chaque morceau participe du ventre et du dos. Ce poisson est difficile à bien servir, vu le grand nombre et la finesse de ses arêtes; mais avec un peu d'habitude et de dextérité, on en vient à bout.



Brochet frit. Il se nettoie, se farine, et se fait frire comme tout autre poisson

Brochet au bleu. Faites cuire dans un bleu; servez froid avec huile et vinaigre à part.

Brochet aux capres. Écaillez; videz et lavez le brochet; s'il doit servir pour relevé, mettez-le dans une poissonnière; faites-le cuire avec vin blanc comme le bleu au court-bouillon, ayant soin d'éviter que le feu pénètre dans la poissonnière, ajoutez une demi-livre de beurre et deux cuillerées de farine que vous manierez ensemble; mouillez-les de deux tiers de court-bouillon et d'un tiers d'eau; tournez la sauce comme une sauce blanche; et lorsqu'elle bout, mettez votre casserole sur le bord du fourneau, dressez le poisson; liez la sauce avec trois ou quatre jaunes d'œufs; ajoutez des câpres; masquez le poisson avec la sauce, et servez.

Brochet en salade. Même cuisson; servez-le avec câpres, cornichons cuits d'avance, et fourniture hachée, œufs durs et laitues coupées par quartiers.

Brochet a la tartare. Préparé et coupé par morceaux, on le fait mariner avec de 'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, lchampignons, deux échalottes, le tout haché très fin; on fait tenir la marinade après chaque morceau; vous les panez avec de la mie de pain, et les faites cuire sur le gril, en les arrosant avec le reste de la marinade : cuit d'une belle couleur dorée, on le sert à sec sur le plat, et une sauce remoulade dans une saucière

Brochet a la chambord. Après avoir vidé votre brochet, remplissez-lui le corps avec des laitances de carpes; piquez-le de lard fin, d'un côté seulement, depuis l'ouïe jusqu'à la queue, et faites-le cuire dans une poissonnière avec du vin blanc, du poivre, du sel, thym, laurier, girofle et tranches d'ognon. Votre brochet cuit, faites-le égoutter; dressez-le sur un plat; entourez-le de quenelles de poisson, foies gras, écrevisses, riz de veau, truffes, crêtes et rognons de coqs. Passez une partie du fond de cuisson; mettez-le dans une casserole avec de l'espagnole; faites réduire le tout de moitié; versez-le sur les garnitures; glacez le brochet, et servez.

Brochets a l'allemande (Petits). Videz vos brochets; coupez-les par tronçons; mettez-les dans une casserole avec quelques tranches d'ognons, du persil en branches, deux feuilles de laurier, trois ciboules entières, deux clous de girofle, du sel, du gros poivre, une bouteille de vin blanc. Faites mijoter une demi-heure; retirez

votre poisson; écaillez-le; supprimez les nageoires, et mettez vos tronçons dans une casserole; passez du court-bouillon au tamis de soie; versez-le sur vos tronçons, et tenez-les chauds. Au moment de servir, égouttez-les, et dressez-les.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une cuillerée de farine, de la muscade râpée, du gros poivre, un demi-verre de court-bouillon; mettez sur le feu, et tournez votre sauce jusqu'à ce qu'elle bouille. Versez-y une liaison de deux jaunes d'œufs; tournez-la bien, et prenez garde qu'elle ne bouille; passez-la à l'étamine et masquez en votre poisson.

Brochet en fricassée de poulet. Écaillez votre brochet; coupez-le par tronçons, mettez-le dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, champignons; passez-le sur le feu; mettez-y une pincée de farine et mouillez de bouillon et vin blanc; faites-le cuire à grand feu; quand il est cuit et assaisonné de bon goût, mettez une liaison de jaunes d'œufs et de crême. Il sert aussi à mettre dans une matelote: vous pourrez le servir mariné, frit; ce sont les façons les plus convenables.

Il peut être servi seul en étuvée comme la carpe.

Brochet, sauce a la portugaise. Faites cuire votre poisson dans un court-bouillon; quand il sera cuit, enlevez les écailles avec soin; mettez le chaud sur votre plat, et masquez-le d'une sauce à la portugaise.

Brochet a l'arlequine. Après avoir écaillé et vidé par les ouïes un gros brochet mortifié, vous enlevez la peau, d'un côté seulement, ayant grand soin de ne pas endommager la chair; du côté dépouillé, vous piquerez un quart de filet, de cornichons; un quart de filet, d'anchois; un quart de filet, de carottes; et l'autre quart de filet, de truffes; vous mettez votre brochet dans une poissonnière, après l'avoir farci d'une farce de poisson; mouillez avec une braise, sans que les chairs piquées trempent dedans; mettez sur le feu; arrosez souvent avec l'assaisonnement; couvrez d'un couvercle de casserole chargé de charbons ardens; quand votre brochet sera cuit, égouttez-le, et servez-le sur une sauce hachée.

Brochets (Sautés de filets de). Levez les filets à trois brochets de moyenne grosseur; coupez ces filets en carrés un peu longs, et parez-les; faites en sorte qu'ils soient tous de la même grandeur, pour les arranger dans votre sautoir; ajoutez-y du persil et de la ciboule bien hachés, un peu de muscade râpée, du sel et du gros poivre; versez dessus un peu de beurre tiède. Au moment de servir, mettez-les sur le feu; quand le beurre bouillira, retournez les filets: un instant suffit pour leur cuisson. Posez votre sautoir en pente, et disposez vos filets sur la hauteur, afin que votre beurre s'en sépare; dressez-les sur votre plat, et mettez une italienne par dessus.

Brochet au raifort. Enlevez la peau à un brochet cuit dans une marinade; dressez le; entourez-le de raifort râpé, et servez en même temps, et à part, du beurre fondu.

Brochet (Filets de) a la béchamel (Voy. filets de turbot a la béchamel), préparez le brochet de la même manière.

Brochet au court bouillon. Videz votre brochet sans lui faire d'ouverture; après lui avoir ficelé la tête, et l'avoir mis dans la poissonnière, versez le court-bouillon dessus; faites injecter votre poisson une heure et même plus, s'il est d'une certaine grosseur. Si vous le servez pour rôt, laissez-le refroidir; placez votre brochet avec du persil à l'entour, sur une serviette arrangée sur un plat.

BROCHETON. Se dit d'un brochet de petite ou de moyenne taille.

BROCOLI. Espèce de chou plus connu dans les provinces méridionales de la France, que dans la capitale. Sa culture ne diffère point de celle des autres choux.

Le véritable et le bon brocoli est celui qu'on cultive en Italie: il fait une pomme comme le chou-fleur, avec cette différence qu'elle est violette, et que le grain n'en est pas, à beaucoup près, ni si fin, ni si serré. Quelques jardiniers, en France, donnent ce nom de brocoli à tous les rejetons des

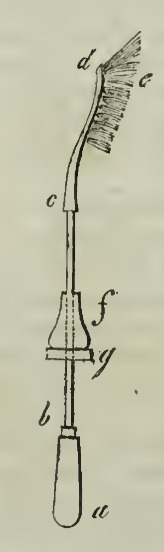
choux pommés ou frisés, dont les pieds ont resté en terre pendant l'hiver, après avoir coupé les pommes; mais ces rejetons n'ont que le goût ordinaire du chou, au lieu que le vrai brocoli, qu'on cultive dans toute l'Italie, en Angleterre, et dans quelques provinces de France, est tendre, délicat, et porte avec lui un petit parfum qui le rend préférable au chou-fleur.

Ce légume se mange cuit, en salade, chaud ou froid : on le met aussi dans la soupe; et il ne lui faut, de même qu'à l'asperge, qu'un quart-d'heure pour être cuit; on l'apprête encore à la sauce blanche.

BROSSE mécanique de M. Jullien, pour détacher le dépôt qui se fixe a la paroi intérieure des bouteilles.

Voici la description de cette brosse par son inventeur :

En Champagne, on ne transvase pas les vins mousseux, mais on extrait le dépôt des bouteilles en leur faisant subir l'opération nommée dégorgement. Lorsque le dépôt adhère à la paroi de ce vase, on ne peut le faire descendre sur le bouchon qu'après l'avoir détaché. Plusieurs négocians m'ayant fait part des difficultés que présentait cette opération, j'ai construit la la brosse mécanique, ici représentée, dont l'emploi est aussi prompt que facile.



Elle se compose d'une tige en fer droite *a*, *b*, *c*, sur laquelle la brosse *c*, *d* se visse en *c*. Le bouchon conique *f*, fixé dans la rondelle en cuivre *g*, se meut à frottement sur la tige *b*, *c*. Voici de quelle manière on en fait usage :

Après avoir débouché la bouteille sur laquelle on veut opérer, on y introduit la brosse et l'on appuie fortement le bouchon conique *f* sur son orifice de manière à le boucher parfaitement. On mantient le bouchon dans cette position, et l'on fait mouvoir la brosse à l'aide du manche *a*. Il faut commencer par nettoyer le fond de la bouteille avec la brosse dont la pointe *d* pénètre dans la partie la plus étroite, tandis que les soies *e* détachent le dépôt fixé à la partie latérale. On remonte la brosse, toujours en la faisant mouvoir, jusqu'à ce que tout le dépôt soit détaché; on la retire ensuite, et l'on bouche promptement la bouteille avec l'index de la main gauche, que l'on retire pour poser le bouchon. Cet instrument coûte 18 fr.

Après avoir détaché le dépôt, on colle le vin avec de la colle de poisson préparée ou avec la poudre n° 3 (Voy. poudre). On range les bouteilles couchées comme il est d'usage, et, lorsque le vin est clarifié, on procède au dégorgement.

BROU. On donne ce nom à la coque verte de la noix (Voy. Noix). Les teinturiers l'emploient dans quelques couleurs; les tourneurs et les menuisiers s'en servent pour donner au bois blanc une couleur qui imite celle du buis. On en fait encore un ratafia très bon pour l'estomac, connu sous le nom de brou de noix (Voy. Ratafia).

BRUGNON ou BRIGNON. Fruit à noyau qui est une espèce de pêche. Le brugnon a la peau rouge et lissée, la chair pleine d'eau, et d'un goût excellent, lorsqu'il a mûri sur l'arbre, jusqu'à ce qu'il se ride et se détache de lui-même. Le brugnon violet musqué est le plus estimé de tous; il se mange en août et septembre. Le brugnon violet tardif, et le brugnon jaune qui donnent en octobre, sont sujets à pourrir sur l'arbre sans mûrir. Tous ces fruits sont lisses, sans poil, et quittent le noyau; on

trouvera la manière à l'article PECHER.

BRULÉ (Goût de). Voy. GOUT. MAUVAIS GOUT DES VINS.

BUANDERIE. On appelle ainsi le lieu dans lequel sont réunis les ustensiles pour lessiver le linge.

Une buanderie est principalement composée de plusieurs fourneaux, de cuviers et et baquets de différentes grandeurs, de cordes de crin, etc., le tout disposé dans un bâtiment spacieux.

Le premier soin d'une maîtresse de buanderie est de prendre note du linge, qu'elle partage en cinq lots : 1° linge fin; 2° linge de corps; 3° draps, nappes et serviettes; 4° linge de cuisine; 5° linge de couleur. Celui-ci ne doit jamais aller à la lessive, à moins qu'elle ne ne soit très faible et de courte durée; encore altère-t-elle souvent les couleurs. Les objets qui vont par paire seront accouplés par quelques points de fil peu serrés. On est dans l'habitude, avant de soumettre le linge à l'action de la lessive, de le laver légèrement dans de l'eau; c'est ce qu'on appelle *échanger* le linge. Nous observerons qu'il est avantageux de sécher le linge échangé avant de passer outre, autrement il affaiblit la lessive, et ne s'en laisse plus que difficilement pénétrer (Voy. les mots LESSIVE, LAVAGE; SAVONNAGE, REPASSAGE, BLANCHISSAGE.)

BUCHES ÉCONOMIQUES (Voy. BRIQUETTES).

BUISSON (Terme de cuisine et d'office). Se dit des diverses substances que l'on dresse en forme de dôme. 1° En termes de cuisine, on dit : un buisson d'écrevisses. 2° En termes d'office, on dit : un buisson de méringues.

BUISSONNIER. Les rôtisseurs donnent ce nom à un lapin nourri dans quelque clos, parmi les haies et les buissons. Un lapin buissonnier n'est jamais aussi bon qu'un lapin de garenne.

BURQUET. Sorte de poire appelée autrement, rousselet d'Angleterre; elle vient en automne, et elle est peu estimée.

BUTOR. Le butor a, comme le héron, sept amers ou fiels qu'il faut arracher, sans les crever, quand on veut le manger; mais sa chair sent beaucoup le marécage, et n'est ni si bonne, ni si estimée que celle du héron.

BUVANDE ou PIQUETTE. Se dit d'une boisson qu'on fait avec le marc de raisin dont on a exprimé tout le vin. On verse sur ce marc de l'eau, on fait agir le pressoir; et cest à la liqueur qu'on en retire, qu'on a donné le nom de buvande. On fait encore une autre espèce de buvande, en mettant dans un tonneau des raisins, cormes, pruneaux, pommes, poires, avec une certaine quantité d'eau.



CABARET. On appelle ainsi un petit meuble qui sert à porter et à présenter les tasses pour prendre le thé, le café, le chocolat, etc.

CABILLAUD. Le cabillaud n'est autre chose que la morue ordinaire préparée d'une manière différente.

CABILLAUD EN DAUPHIN. Après avoir écaillé un gros cabillaud, on le vide par les ouïes; on retrousse la queue en passant au travers une ficelle qui vienne aboutir à un atelet qui lui traverse les deux yeux; on le fait cuire à l'eau de sel; on l'égoutte; on le dresse sur une serviette avec des pommes

de terre au naturel à l'entour, et on verse dessus une sauce hollandaise.

Cabillaud aux huitres. Faites cuire votre cabillaud comme celui dit à la crême; dressez et versez dessous une sauce aux huîtres.

Cabillaud aux fines herbes. Videz; lavez et parez un cabillaud; mettez-le sur un plat avec des fines herbes cuites et du beurre; mettez-y sel, poivre, muscade et aromates en poudre. Mouillez d'une bouteille de vin blanc votre poisson que vous avez saupoudré de chapelure; arrosez-le de beurre fondu et mettez-le cuire au four; pendant qu'il cuira, ayez soin de l'arroser avec sa cuisson; quand il sera cuit servez avec deux citrons.

Cabillaud a la hollandaise. Nettoyez bien votre cabillaud, coupez-le en dalles de l'épaisseur de trois doigts; sautez-le deux heures dans une terrine avec deux grosses poignées de sel blanc et un verre d'eau; vous aurez un chaudron bien étamé; ayez soin que votre eau ne soit bouillante qu'au moment où vous serez prêt à servir; ajoutez deux fortes poignées de sel blanc : il faut que votre eau soit très salée. Faites cuire vos morceaux sur un gril pendant cinq à sept minutes, toujours à grand feu; après cela faites-les glisser sur un plat à grille; entourez-les de persil; faites cuire à la vapeur, avec sel, des petites pommes de terre tournées en boules, et servez-les à part; servez en même temps dans une saucière du beurre fondu mélangé d'eau.

Cabillaud a la crême. Videz et lavez le cabillaud; faites une eau bien salée que vous mettez dans une poissonnière; après y avoir mis votre poisson, faites-le cuire à petit feu; dressez et servez avec une sauce à la crême.

Cabillaud a la hambourgeoise. Videz; lavez et parez un beau cabillaud; faites blanchir une centaine d'huîtres; égouttez-les sur un tamis ou passoire; laissez reposer votre eau que vous aurez eu soin de conserver; faites une béchamel mouillée avec de cette eau et moitié de bonne crême; faites réduire cette sauce jusqu'à ce qu'elle tienne à la cuillère; assaisonnez d'un peu de sel, poivre, muscade; incorporez de suite vos huîtres; laissez-les un peu refroidir; remplissez l'intérieur de votre cabillaud; posez-le ensuite sur un plat ou une plaque bien étamée; ciselez bien légèrement la surface de votre poisson; prenez six jaunes d'œufs crus, un quarteron de beurre fondu, sel et muscade; battez le tout; prenez un pinceau, enduisez bien toute la surface de votre poisson; semez de la mie de pain (cette opération doit se faire vivement); arrosez ensuite avec du beurre fondu toute votre parure, et mettez cuire pendant une heure au four un peu chaud; en le mettant au four, versez sur le plat ou la plaque un verre de vin blanc. Si votre poisson a été posé sur une plaque, enlevez-le avec deux couvercles de casserole. Ensuite pilez ensemble les coquilles, les intestins et les œufs d'un gros homard dont vous avez lavé les chairs; mettez le tout dans une casserole avec six onces de beurre sur un fourneau, et remuez avec une cuillère de bois. Quand vous verrez que votre beurre sera bien fondu, vous ajouterez une cuillerée de bouillon, et vous ferez bien chauffer; dès que votre appareil jettera un bouillon, vous le verserez dans une étamine que vous tordrez avec force au-dessus d'une terrine; vous enleverez votre beurre avec une cuillère dès qu'il sera monté; vous ajouterez à votre appareil une égale quantité de crême, et vous en ferez une béchamel; vous y incorporerez vos chairs de homard coupées en dés ainsi que votre beurre rouge; vous vous servirez de cette sauce pour votre poisson.

Cabillaud farci. Lavez; videz et parez un beau cabillaud; faites une farce avec des merlans et des anchois pilés, et remplissez-en votre cabillaud; dressez-le sur un plat creux avec du persil haché, du beurre, et mouillez le tout avec une bouteille de vin blanc; faites-le cuire au four; panez-le en le saupoudrant de mie de pain mêlée de Parmesan; puis arrosez-le de beurre fondu; faites-lui prendre couleur sous le four de campagne, et saucez avec une sauce italienne.

CABUS. Signifie la même chose que pommé; on dit un chou cabus, pour dire un chou pommé.

CACAO. Est le fruit d'un arbre qu'on appelle cacaotier, et qu'on cultive en différens endroits de l'Amérique : ce fruit sert de base au chocolat. On distingue différentes espèces de cacao. Celui de Caracas passe pour le meilleur et se vend le plus cher. il est plus blanc, plus petit et plus sec que celui des îles, et fournit beaucoup moins de beurre; on les mèle ordinairement l'un avec l'autre pour faire le meilleur chocolat.

Cacao (Crème de). Faites infuser, huit jours, dans six pintes d'eau-de-vie, une livre de cacao de caracas brûlé à point, bien mondé, bien choisi, et bien pilé, auquel vous ajouterez une demi-once de vanille coupée; distillez au bout de huit jours ; mélangez votre liqueur avec trois livres et demie de sucre fondu dans trois pintes d'eau, et passez à la chausse.

CACHOU. Est un suc épaissi qu'on tire d'une espèce de palmier; on en fait avec le sucre et quelques parfums de petits trochisques dont on se sert pour se parfumer la bouche et pour fortifier l'estomac.

CADRES DORÉS. Pour nettoyer les cadres dorés des tableaux ou des glaces, un bon moyen c'est de jeter sur ces cadres de l'eau à plusieurs reprises différentes : il faut bien se garder de les frotter, soit avec l'éponge, soit avec un linge quelque fin qu'il soit, on enlèverait la feuille dorée.

Si le cadre ou les baguettes dorées pouvaient entrer dans un vase, on ferait mieux de les y mettre tremper.

Il faut cesser l'opération lorsque l'eau, après avoir glissé sur la baguette dorée, en sort limpide.

CAFÉ. Le café, ce complément nécesde tout repas, même plébéien, n'est connu en France que depuis cent cinquante-six ans. Le continent qui doit les dindons aux jésuites, doit le café à un prêtre arabe. Le mollah Chadély était, comme beaucoup de vrais croyans, atteint d'un mal qui lui donnait tout l'air d'un impie. A peine le bonhomme avait-il regardé son livre de prière, que ses yeux se fermaient, et qu'il s'endormait comme assoupi par un profond narcotique. Un jour qu'il songeait avec amertume à cette indisposition qui pouvait finir par irriter Mahomet, il vit ses chèvres brouter avec avidité les fleurs et les fruits du cafier, et, tout-à-coup, faire des sauts et des bonds, comme si cette nourriture avait accrû leur vivacité naturelle. Le bon prêtre se gratta la tête, réfléchit un moment; puis, atteint d'un mouvement prophétique, s'écria : « Béni soit le grand Allah! voila le remède que je cherche depuis long-temps! » et aussitôt il arracha quelques cerises du cafier, les goûta, les trouva fort bonnes; et sa joie s'accrut encore, parce qu'il réfléchit qu'il pourrait faire sont salut en flattant son goût. Notre homme prit du café, ne dormit plus, et cette liqueur devint pour lui un avant-goût de la boisson promise par le prophète aux vrais croyans. Ses derviches l'imitèrent; le peuple, toujours mouton, suivit l'exemple des derviches, et l'usage du café devint général. L'histoire du prêtre courut partout, et l'on estima que le café avait été envoyé par Mahomet lui-même, qui, comme tous les dieux, est jaloux de son autorité, et ne veut pas qu'on dorme en lisant le Koran.

Le café n'arriva en France que long-temps après. Un négociant nommé Édouard l'introduisit à Londres en 1752, et Soliman Aga, ambassadeur en France, le fit connaître à Versailles en 1669. Le peuple le plus éveillé du monde n'avait pas besoin du café comme remède; mais la gastronomie l'adopta comme une jouissance nouvelle. La cour en fit ses délices; la bourgeoisie, qui imite le suprême bon ton, l'adopta avec enthousiasme. Le clergé ne fut pas le dernier à suivre la mode; et bientôt les classes populaires elles-mêmes imitèrent le clergé et les bourgeois. L'innovation toutefois ne manqua pas d'adversaires; une belle dame, qui a écrit des lettres bien tendres et quelquefois un peu musquées, prétendit que le café ne vivrait pas plus long-temps que Racine. La belle dame qui croyait faire une satire, disait, sans le savoir, une grande vérité.

En effet, si les vers du poète sont pleins de charme et d'élégance, la liqueur de l'arbre d'Yémen est suave et délicieuse. Le

café est adoré de tous les vrais gourmands, parce qu'il leur sauve les fatigues de la digestion. En général, l'homme qui digère est triste. Au sentiment de plénitude qu'il éprouve, se joint l'idée qu'il a aliéné pour plusieurs heures l'exercice de son estomac. Le café lui rend la gaîté, refoule vers la région gastrique les vapeurs des viandes et du vin, dont la direction ascendante menaçait d'offusquer son cerveau. Le café épanouit son cœur, inspire des saillies à son esprit, allume son imagination. L'homme d'esprit à jeun a du génie après le café; l'intelligence la plus obtuse s'ouvre et se développe. L'insensible devient tendre, la beauté froide s'anime; tout se métamorphose, et c'est le triomphe du café.

Il y a diverses espèces de café que le vrai gourmand doit connaître. Le plus commun est le martinique, café vert et assez gros dont la saveur et souvent âcre et astringente; le café bourbon, encore peu connu, mais beaucoup meilleur: il est jaune et ses fèves ne diffèrent du moka que par leur grosseur et l'égalité du grain; le café cayenne, espèce excellente; enfin, le premier, le plus délicieux de tous, le moka, qui tire son nom de la ville où il se vend; car le sol de Moka n'en produit que peu. Ce café est un des fruits les plus précieux de la terre d'Yémen.

Il est de vrais gourmands qui ne prennent que du pur moka; mais comme ce café est très cher et très rare, beaucoup de personnes le mélangent avec du martinique; ces deux qualités, torréfiées inégalement, produisent de bon café. Cependant il vaudrait mieux encore mélanger le cayenne et le moka. La force de l'un s'allierait avantageusement avec la douceur de l'autre; au moka qui est très rare, on substitue souvent le bourbon qui lui ressemble, et que la plupart des épiciers vendent pour du moka. Le martinique seul ne donne que du café médiocre; mêlé avec le bourbon ou le cayenne, il s'améliore sensiblement.

On ne doit jamais abandonner à des subalternes le soin de brûler le café. La bonté de la liqueur dépend tellement du degré de torréfaction, que la moindre négligence à cet égard peut altérer le parfum du café, lui donner de l'amertume, de l'âcreté, et contrister le palais des convives. Brûlé à son point, le grain doit être de la couleur nommée *barbe de capucin;* mais il vaut mieux faire moins que plus, l'inconvénient du café trop peu brûlé étant beaucoup moindre que celui du café trop brûlé.

Le moulin qui doit moudre le grain doit être assez exact pour le réduire en poudre; cependant, il y aurait quelque inconvénient à ce que cette poudre fût trop fine, parce que alors l'eau bouillante ne pourrait plus passer assez vite dans le filtre, et le café serait froid avant que d'être filtré: l'inconvénient de le réchauffer est très grave.

Depuis long-temps il n'y a plus que les empiriques qui fassent bouillir le café en poudre pour produire la liqueur; les filtres simples cessent même de suffire au goût exercé des amateurs. Les cafetières *à la Morize* offrent un double mécanisme qui permet d'enlever au marc tout ce qu'il renferme de substance essentielle. Nous recommandons à tous les gourmands cet appareil que l'on n'a point encore surpassé. Il est inutile de dire que l'usage de faire rebouillir les marcs, pour produire une eau-mère qui sert de base à un café nouveau, est tombé en désuétude, et ne peut être adopté que par une économie mesquine et malentendue.

Le café doit être servi bouillant; on ne doit jamais dépasser les bords de la tasse. Le mélange d'eau-de-vie et le café auquel on a donné le nom bizarre de *gloria*, est encore en usage en province et dans cercertaines maisons bourgeoises. La gastronomie n'admet point ce mélange qui n'est pas de bon ton, et qui ne convient qu'aux palais blasés.

Après le café on sert différentes liqueurs; elles doivent être toutes d'une qualité parfaite: en général les liqueurs douces, quand elles ne sont pas superfines, offrent au goût quelque chose de gras et d'huileux aussi désagréable pour le palais que pour la santé. Lorsqu'on ne peut offrir ce que les îles et la Hollande produisent de plus délicat, il faut se contenter d'excellent cognac,

de rhum, de kirche, enfin de ces liqueurs fortes qui, prises en petite quantité, sont pour l'estomac de très bons toniques et complètent l'ouvrage du café, c'est-à-dire le perfectionnement de la digestion.

On mêle souvent, avec le café de bonne qualité, du café piqué des vers, ou qui s'est moisi soit dans la traversée, soit dans des lieux humides, où il a séjourné. Il sera facile de reconnaître ce mélange, si on se rappelle que le café de bonne qualité est d'une consistance et d'une texture cornées, que sa couleur est d'un vert jaunâtre, tandis que celle du café avarié et noirâtre. On examinera aussi si l'on n'y a pas mêlé du sable et des petits cailloux, moyen employé quelquefois pour augmenter le poids du café.

Le café en poudre est souvent mêlé avec une quantité plus ou moins grande de racine de chicorée sauvage; on reconnaîtra le mélange en prenant une pincée de la poudre suspecte, après avoir humecté ses doigts; si, après avoir été roulée quelque temps entre les doigts, la poudre s'agglomère de manière a former de petits globules, c'est une preuve qu'elle est mélangée; car la poudre de café, si elle était pure, resterait pulvérulente et ne se prendrait pas ainsi en petites boules. Si on goûte cette poudre, et qu'elle présente une légère acidité, ce sera une nouvelle preuve de la fraude; car le café pur est seulemement amer et non acide.

L'usage modéré du café ne peut pas être nuisible, hors le cas de certaines maladies, ou d'une irritabilité excessive. Mais l'abus ou l'usage trop fréquent peuvent avoir des suites funestes. Le café agit avec force sur le cerveau et sur le cœur. Le lait affaiblit son action mais ne la neutralise pas.

Café a la crême. Lorsqu'on veut servir le café à la crême, il faut le faire beaucoup plus fort. Quand il est tiré à clair, on y met ce qu'on veut de crême.

Le café au lait se fait de la même manière que le café à l'eau, à l'exception que lorsqu'il est reposé, on doit le passer dans un linge très blanc, et qu'on le remet chauffer avant de le servir.

CAILLE. Oiseau dont les plumes sont mêlées de gris, qui se tient dans les blés, tandis qu'ils sont sur pied, et dans les chaumes, quand ils sont coupés. Les cailles multiplient prodigieusement; elles font quatre pontes par an; au mois de mai et au mois d'août dans notre climat, où elles arrivent à la fin d'avril et au commencement de mai, et d'où elles se retirent quand la fin des chaleurs approche; les deux autres pontes, dans les pays où elles sont retournées.

On distingue les jeunes en ce que les raies de diverses couleurs, qui sont sur leur plumage, ne sont qu'ébauchées. La caille est d'autant plus estimée qu'elle est plus grasse, mais alors elle est indigeste.

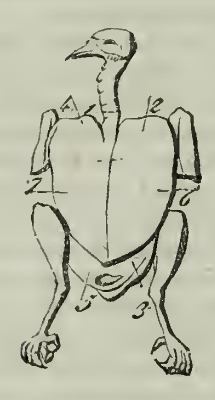
Cailles a la poêle. Après avoir fendu vos cailles sur le dos, farcissez-les avec la farce suivante : hachez ensemble lard râpé, jambon cru haché, truffes, champignons, quelques foies gras, un jaune d'œuf cru; assaisonnez de sel, poivre, muscade et fines herbes; foncez une casserole de bardes de lard, tranches de veau et jambon, couvrez-la bien et faites suer sur des cendres chaudes pendant deux heures. Retirez ensuite les bardes et tranches, et finissez la cuisson de vos cailles sur le fourneau. Quand elles ont pris couleur; et que le jus s'attache à la casserole, retirez-les; dégraissez et mouillez ce qui reste attaché a la casserole, de bouillon et de jus. Passez au tamis; ajoutez du poivre concassé et du jus de citron; versez sur vos cailles.

Cailles a l'Espagnole. Maniez un morceau de beurre dans lequel vous mettez un jus de citron, du sel, du gros poivre; remplissez-en vos cailles, que vous avez vidées par la poche; assujettissez les cuisses avec une aiguille et du gros fil; laissez les pattes libres; arrangez des bardes de lard dans une casserole; mettez vos cailles par dessus; couvrez-les aussi de de bardes, et mettez une poêlée mouillée avec moitié vin blanc, moitié bouillon; une bonne demi-heure avant de servir, vous les mettez au feu; en les retirant, vous les égouttez et vous les débridez; ayez des croûtons de la grandeur de vos cailles, et posez-les dessus; vous faites une

sauce espagnole un peu claire, sous laquelle vous jetez gros comme la moitié d'une noix de glace.

Cailles rôties. Plumez; videz et flambez vos cailles; vous les bridez, et vous les bardez avec une feuille de vigne et une barde; mettez-les sur un atelet comme les grives, et les placez à la broche.

L'on sert ordinairement une caille entière à chaque convive, ce qui fait que ce rôti est toujours un plat fort dispendieux; cependant, quand elles sont très grosses, il est permis de les diviser et, alors, on les coupe dans leur longueur, en deux parties égales; voyez la planche. pl.



Cailles au gratin. Plumez; videz et retroussez une dizaine de cailles; faites une farce avec du blanc de chapon et de la moelle; mettez les foies de vos cailles, que vous avez mis à part et pilés avec le dos d'un couteau; ajoutez un peu de gros poivre, très peu de sel et un peu d'aromates pilés; remplissez de cette farce vos cailles que vous assujéttissez avec une aiguille et du fil; versez dans le reste de votre farce plein une cuillère à dégraisser de velouté, que vous mèlerez bien avec cette farce; étendez-la sur votre plat; posez-la un instant sur le feu; arrangez ensuite dessus vos cailles que vous couvririez de bardes de lard. Trois quarts d'heure avant de servir, vous les mettez sur une chevrette, avec un feu ardent dessous, en les couvrant d'un four de campagne bien chaud. Lorsqu'elles sont cuites, vous en ôtez la graisse, et vous les saucez avec une italienne. On peut aussi mettre les cailles au gratin sans les désosser.

Cailles au fumet de gibier. Ayez les filets de deux cailles: assaisonnez-les de sel, poivre, beurre et persil haché; videz une caille; remplissez-la de cet appareil, et mettez-la dans une casserole, avec du beurre et un jus de citron; faites-la revenir, et quand elle sera revenue, entourez-la de bardes de lard; ajoutez alors une poêlée mouillée avec du vin blanc, et faites bouillir; au bout de demi-heure, débridez votre caille et dressez-la; saucez-la avec une espagnole et du fumet de gibier; si vous n'avez pas d'espagnole, saucez avec un roux mouillé avec le fond de la cuisson, après que vous l'aurez dégraissé et fait réduire.

Cailles aux truffes. Après avoir vidé vos cailles par la poche, flambez-les; mettez dans une casserole un peu de lard râpé avec autant de beurre, du sel, du poivre, des quatre épices, un peu de persil; vous avez des truffes que vous avez épluchées et coupées en gros dés; vous en hachez une que vous mêlez avec votre appareil. Vous passez le tout sur le feu pendant sept ou huit minutes; laissez-le refroidir; mettez-le dans le corps de vos cailles, que vous trousserez et briderez; placez-les sur des bardes de lard dans une casserole; couvrez de bardes de lard; coupez de petits morceaux de veau en dés, une carotte, sept ou huit petits oignons, un clou de girofle, la moitié d'une feuille de laurier; ajoutez-y vos épluchures de truffes, un bon morceau de beurre; mettez le tout dans une casserole; passez votre assaisonnement pendant un bon quart d'heure à un feu modéré; quan il sera bien revenu, mettez-y un verre de vin blanc, autant de bouillon; faites jeter deux ou trois bouillons; et, lorsque vous mettrez vos cailles au feu, versez cet assaisonnement dessus; une bonne demi-heure suffit pour les cuire. Au moment de servir, égouttez, débridez et dressez sur un plat; dans le milieu, mettez un sauté de truffes que vous arrangez dans une espagnole réduite.

Cailles au laurier. Hachez, avec les foies de vos cailles que vous aurez vidées, des

échalottes, du lard, une feuille de laurier; ajoutez sel, poivre et muscade; après avoir rempli vos oiseaux de cette farce, embrochez-les sur un atelet; bardez-les de lard, et euveloppez-les de papier beurré; mettez votre atelet sur la broche; ensuite, ayez des parures de viande et quelques tranches de jambon; mettez-les dans une casserole, sur un feu très ardent; laissez-les s'attacher un peu au fond de la casserole; mouillez avec un verre de vin blanc, quelques cuillerées de consommé et autant de sauce espagnole; après avoir mis une gousse d'ail, une feuille de laurier; et le tout bien réduit, passez à l'étamine; dressez vos oiseaux quand ils seront cuits; mettez entre eux une feuille de laurier que vous aurez fait blanchir; saucez et servez.

Cailles (Sauté de filets de). Ayez une douzaine de cailles: parez-en les filets; arrangez-les dans un sautoir, et versez dessus un morceau de beurre que vous aurez fait tiédir. Au moment de servir, mettez-les sur un feu ardent, quatre ou cinq minutes; quand ils seront cuits, égouttez-les et dressez-les en en couronnes sur votre plat, avec un croûton glacé entre chaque filet. Après avoir fait le tour du plat, vous en garnissez l'intérieur. Saucez-les avec une espagnole bien claire.

Cailles a l'anglaise. Retroussez, en poules, une dizaine de cailles; flambez-les; mettez-les dans une casserole, entre quelques bardes de lard, avec une cervelle de veau séparée en deux, une douzaine de petites saucisses, dites chipolata, un bouquet; assaisonnez de sel et de poivre; mouillez le tout avec un bon verre de vin de Madère et autant de consommé; couvrez vos cailles de bardes de lard et d'un rond de papier, et faites les cuire; égouttez-les ainsi que la cervelle; ôtez la peau de vos saucisses; rangez-les au milieu de votre plat; mettez vos cailles à l'entour; posez vos cervelles sur vos saucisses; masquez-les d'un ragoût à la Toulouse.

Cailles. Petits pâtés chauds en caisse. On dresse huit croustades en pâte à dresser; on donne la forme d'un cœur à sept de ces croustades; la huitième est ronde et doit être posée sur la pointe du cœur. On a préparé huit cailles et de la farce comme pour le pâté chaud de cailles (Voy. ci-dessous). On met une caille dans chaque pâté. Après les avoir couvertes d'une barde de lard, on finit comme dans l'article précédent; on met au four pendant une heure; après ce temps, on lève les couvercles des pâtés; on dresse, on sauce d'une bonne financière, et on sert.

Cailles en caisse. Ayez une dizaine de cailles que vous désosserez sur les reins seulement; remplissez-les d'une farce faite avec quelques foies de volailles et des fines herbes cuites. Mettez-les dans une caisse ronde que vous aurez plissée et huilée fait chauffer et sécher sur le gril, et dans le fond de laquelle vous mettez des fines herbes; vos cailles rangées, saupoudrez-les d'un peu de sel et gros poivre. Couvrez-les de bardes de lard avec un rond de papier beurré. Posez une feuille de papier huilé sur le gril et votre caisse dessus, à un feu très doux et couvert d'un four de campagne. Laissez cuire ainsi vos cailles durant une heure; quand elles seront cuites, dressez votre caisse sur un plat; retirez-en le lard. Glacez vos cailles, saucez-les d'une italienne rousse, et servez.

cailles au riz. Troussez des cailles, et faites-les cuire dans du consommé et des petites saucisses. Le tout étant cuit, pétrissez les saucisses, dont vous aurez ôté la peau; avec le riz, et ajoutez-y un peu de beurre frais. Dressez votre riz; mettez les cailles dessus; glacez et saucez avec une espagnole.

Cailles en papillotes. On trempe dans une Durcelle ses cailles que l'on a coupées en deux, après les avoir fait rôtir et laissé refroidir; on les met ensuite en papillotes comme les côtelettes de veau, en les garnissant d'une barde de lard d'un côté et d'une petite tranche de jambon bien mince de l'autre.

Cailles en prunes. On désosse ses cailles; on leur conserve à chacune une patte dont on coupe le gros bout que l'on fait passer par le milieu du corps, de manière à donner à l'oiseau la forme d'une prune; on

remplit les cailles avec une farce fine à laquelle on a ajouté les foies des cailles et des aromates pilés ; on retrousse les peaux, et on met les cailles dans une casserole avec du beurre, un jus de citron, un verre de vin de Madère, un peu de sel et gros poivre. On recouvre le tout avec des bardes de lard, un papier beurré, et on fait cuire doucement avec feu dessous et dessus. On égoutte les cailles et on les dresse avec une sauce espagnole dans laquelle on a mis de la glace de viande. Les cailles ainsi dressées doivent ressembler à une compote de prunes.

Cailles a la milanaise. Videz vos cailles; maniez du beurre avec un jus de citron et du sel, et remplissez-en vos oiseaux. Panez-les en les trempant d'abord dans une sauce allemande, puis dans de la mie de pain mélangée de parmesan râpé; trempez-les ensuite dans des œufs battus et assaisonnés de sel et poivre, puis encore dans la mie de pain et le fromage; faites-les cuire à petit feu dans du beurre; dressez-les, et les saucez avec une sauce tomate indienne.

Paté chaud de cailles en caisse. Préparez huit cailles, comme il est indiqué à l'article Cailles en caisse; faites-les cuire à moitié dans une casserole, avec un morceau de beurre et des fines herbes ou Durcelle; faites refroidir vos cailles; ayez une farce cuite, mettez-y vos foies de cailles et vos fines herbes; mettez de cette farce dans le fond d'une croûte faite avec de la pâte à dresser, à laquelle vous aurez donné la grandeur d'un plat d'entrées; mettez-en aussi dans le corps de vos cailles; rangez-les dans votre pâté; garnissez-le de farce tout à l'entour et dans le milieu; assaisonnez-le de sel et poivre; couvrez vos cailles de bardes de lard; mouillez les bords de votre pâté avec de l'eau; couvrez-le d'une abaisse de pâte bien mince; finissez-le; dorez-le avec un œuf battu; pincez-le ou décorez-le; faites-le cuire au four: cinq quarts d'heure suffisent pour sa cuisson; dressez votre pâté sur un plat; levez le couvercle, retirez-en le lard; dégraissez votre pâté; saucez-le d'une bonne financière.

Cailles aux pois. Videz vos cailles; troussez-les; mettez-les dans une casserole avec des tranches de jambon, quelques carottes et ognons, un bouquet garni; couvrez-les avec des bardes de lard, mouillez le tout avec du consommé, et faites bouillir avec du feu dessous et dessus. Lorsque les cailles sont cuites, faites-les égoutter; dressez-les, et versez dessus des petits pois au lard.

Cailles aux laitues. Vos cailles cuites comme ci-dessus, dressez-les en couronne en les entre-mêlant de laitues cuites comme il est dit au mot Garnitures; glacez les cailles et les laitues, et versez au milieu une sauce espagnole dans laquelle vous aurez mis un peu de glace de viande.

Cailles a la financière. Vos cailles cuites comme les cailles dites à l'anglaise sans y mettre cependant de cervelle; dressez-les en mettant entre chacune un morceau de langue à l'écarlate taillé en crête, et versez dessus un ragoût à la financière.

Cailles au chasseur. Videz et flambez vos cailles; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, une feuille de laurier, du sel, du poivre, un peu de fines herbes. Mettez votre casserole sur un feu ardent; sautez à chaque instant. Lorsqu'elles vous résistent sous les doigts, mêlez une cuillerée à bouche de farine avec vos cailles. Ajoutez un demi-verre de vin blanc et un peu de bouillon. La sauce étant bien liée, retirez vos cailles du feu, dressez-les ensuite sur un plat, et servez.

CAILLÉ. Lait caillé. Voyez ci-après Cailler.

CAILLEBOTTE. Masse de lait épaissi dont mangent les gens de la campagne.

CAILLELAIT. Plante. Ses fleurs et ses tiges nouvellement fleuries servent à faire cailler le lait.

CAILLER. Terme usité pour exprimer le changement qui se fait dans la consistance de la plupart des liqueurs animales par le seul repos ou par le mélange de certaines substances, en vertu duquel elles perdent leur fluidité, et se réunissent en une masse plus ou moins solide. Les liqueurs animales les plus sujettes à ce changement sont : le lait; le sang, la lymphe, le blanc

d'œuf, etc. Les substances qui ont la propriété de les cailler sont les liqueurs acides, les sels dans lesquels l'acide domine, les alcalis fixes et volatils, l'esprit de vin, les fleurs de caillelait qui tire son nom de la propriété qu'il a de cailler le lait, celles du cardon d'Espagne qu'on appelle cardonnette dans certaines provinces, et vraisemblablement beaucoup d'autres fleurs; la présure qui est le lait coagulé qu'on trouve dans la caillette ou le quatrième estomac des veaux de lait, la membrane intérieure du gésier des poules d'Inde, etc. Nous ne parlerons pas des phénomènes que présentent le sang, la lymphe, les blancs d'œufs, etc. lorsqu'ils caillent: ils n'entrent pas dans le plan de notre ouvrage; mais nous ne pouvons nous dispenser de nous arrêter à considérer cette propriété dans le lait, et à rapporter les différens procédés qu'on suit pour le cailler. On caille le lait pour le manger sous cette forme; c'est ce qu'on appelle caillé; pour faire ce qu'on appelle les crêmes prises, pour faire le fromage, ou pour obtenir le petit lait. Nous renverrons aux articles Crême, fromage et petit lait, pour ce qui les concerne, et nous nous contenterons de rapporter ici la manière de faire le caillé. On prend la quantité qu'on veut de lait frais: on le met dans une jatte de fayence, de porcelaine ou d'argent; on y ajoute une quantité proportionnée d'une forte décoction de cardonnette: on couvre le vaisseau, et si le temps est assez chaud, on le laisse en repos dans un lieu chaud, ou bien on le met au bain-marie, ou sur de la cendre chaude: on le sert avant que le petit lait ait commencé à s'en séparer: quelquefois pour lui donner un petit goût d'amande, on fait infuser dans le lait, avant d'y mêler la cardonnette, une ou deux feuilles de laurier-cerise; il faut cependant avoir attention de n'en pas mettre trop, l'excès pourrait en être dangereux.

CAILLETEAU. Jeune caille, mets fort friand.

CAILLETOT. Espèce de petit turbot très estimé.

CAILLETTE. Quatrième ventricule des animaux qui ruminent. C'est là que se trouve la présure, que se fait le chyle, et d'où les alimens tombent dans les intestins.

CAILLOT Rosat. Poire qu'on appelle aussi poire d'eau-rose. Elle est pierreuse et a le goût de rose.

CALENDRIER ALIMENTAIRE. Janvier. Des douze mois de l'année, le premier est le plus favorable à la gourmandise. C'est le moment des souhaits sincères, des étrennes, des réconciliations, des repas de famille; le jour des rois vient l'embellir de l'éclat de ses grands dîners: la fève, adroitement placée, sert de prétexte à de nouveaux festins; et trente-un jours sont si tôt passés à table!

La prévoyante nature a voulu favoriser, d'une façon toute spéciale, ce mois chéri des gourmands. Janvier a été traité par elle en enfant gâté. Les trésors de la boucherie, les richesses des forêts, les mines inépuisables des potagers sont à la disposition de l'habile cuisinier. En janvier, le bœuf, le veau, le mouton quittent le Cotentin, Pontoise et les Ardennes, pour arriver à Paris mortifiés et succulens. Le sanglier, le chevreuil, le lièvre, le canard, le pluvier, la sarcelle, la bécasse, la perdrix, la bartavelle, le faisan, la gelinotte, le guignard, le rouge-gorge, l'alouette, se donnent rendez-vous à la Vallée, et ne revoient les bois qu'en tournant ensemble à la broche. Les épinards, les choux-fleurs, les cardons, le céleri jouissent de leurs saveurs et de leurs propriétés, et la noble truffe est à l'apogée de sa gloire.

Le maître de maison ne doit éprouver aucun embarras pour bien recevoir; il ne peut, non plus, offrir aucune excuse pour s'en dispenser. Un mauvais dîner prié est, en tous temps, une mortelle injure. En janvier, c'est un guet-à-pens.

Beaucoup d'honorables personnes sont fort embarrassées dans le choix de leurs présens de bonne année. Les enfans et les femmes croquent seuls des dragées: que peut-on offrir? Il est de ces cadeaux sans conséquence, mais non sans prix, qui ne se refusent pas, qui inspirent l'estime et la

reconnaissance : ce sont des comestibles. On n'oublie jamais celui qui a fait déguster un bon pâté, une délicate poularde, un vin généreux. La reconnaissance et la digestion se combinent; le nom du donateur se rattache au mérite de l'objet donné. L'estomac aussi a sa mémoire.

Février. Le mois de février est le véritable temps critique des estomacs; jamais ils n'ont de plus rudes combats à soutenir, un plus grand nombre d'indigestions à affronter. Au carnaval, le cuisinier triomphe. Les batteries étincelantes, le feu bien nourri des fourneaux mettent la sobriété aux abois, l'abstinence bat en retraite. Alors, comme Charles XII, un chef habile doit rester cinquante jours l'uniforme sur le corps et les armes à la main. Les convives s'en donnent à cœur-joie; ils ont devant eux les médecins et le carême, effrayante perspective d'un double refuge contre le trop de plénitude.

Comme la religion, la morale et la politique sont d'accord pour favoriser la gourmandise! Février est un mois riche, abondant, pluvieux; la bonne chère profite de ces avantages ; les danseurs narguent le mauvais temps : on tolère quelques excès. De même qu'en janvier, le bœuf est gras, le veau blanc, le mouton succulent; le gibier, quoiqu'un peu plus rare, n'a rien perdu de son parfum, et la basse-cour s'ouvre pour prodiguer ses richesses : la volaille est parvenue à son véritable point; le poulet, la poularde, le canard, les pigeons, l'oie appellent à grand cris la broche et la casserole. Le sage législateur place en février les jours gras, et réserve le rigide carême pour le pauvre mois de mars.

C'est un spectacle touchant que celui d'un riche magasin de comestibles au mois de février. Dans la boutique des Chevet et Corcelet, on voit se presser la dinde appétissante, le pâté de foies de canards, celui de Périgueux, de Chartres ou de Strasbourg, la terrine de Nérac, la hure de Troyes, la truffe de Périgord, les produits nutritifs de la France entière.

Mais le véritable héros de février, c'est le cochon. Dans les jours de carnaval, il se déguise aussi de cent manières; mais, sous ces aimables travestissemens, son mérite le trahit toujours. En vain il revêt tour à tour le froc rembruni du boudin, la robe blanche de l'andouille, le justaucorps du cervelas, le réseau de la saucisse; il n'échappe ni à la mémoire, ni à la dent du gastronome; et si jamais on réforme le calendrier, nous votons pour qu'on baptise ce mois du nom de l'aimable compagnon de saint Antoine.

Mars. Répétons, répétons avec le docteur Pangloss : « Tout est pour le mieux dans le meilleur des mondes possibles. » Lorsque mars expie, par ses jours d'abstinence, le libertinage de son aîné, faisons remarquer, comme ce bon capucin qui bénissait la Providence du soin qu'elle prend de faire passer, dans chaque grande ville, une rivière navigable, faisons remarquer que mars est, de tous les mois de l'année, le plus abondant en poissons. C'est la saison où la marée est dans toute sa gloire. La halle, alors, présente l'aspect du tableau de la pêche miraculeuse, par Juvenet. L'esturgeon, le saumon, le cabillaud, la barbue, le turbot, les soles, les carrelets, les limandes, les vives, les truites saumonées, les merlans, les huîtres, le brochet, la carpe, la truite, l'anguille, la perche, la lotte, le goujon, l'écrevisse, jonchent les étalages, et l'œil du gourmand se promène ravi sur cette assemblée étincelante des députés de l'océan et de la seine.

Le cuisinier, au carême, voit encore s'accroître les difficultés de son art: mars est la pierre de touche du talent; c'est sur la marée que doivent se déployer toutes les ressources de la science. Il faut être un artiste supérieur, un génie profond, pour composer un bon dîner en maigre. Ce n'est pas chose facile, que de tirer des racines un jus apéritif et vigoureux, que de stimuler notre appétit, de piquer notre sensualité, privé de toutes les ressources des jus, des coulis et des glaces. Si jamais, et nous tremblons seulement d'y penser, le mandement annuel qui permet de manger des œufs pendant le carême, éprouve dans sa promulgation un retard de vingt-quatre

heures, la cuisine est déshonorée, et l'on doit redouter, pour plus d'un artiste, le destin de Vatel.

Avril. Les premiers jours de ce mois sont encore une dépendance du carême, et les gourmands, qui commencent à être un peu las des poissons d'avril, voient arriver avec une véritable jubilation le jour pascal. C'est alors que triomphent à la fois le jambon et l'agneau. Celui-ci, personnage un peu fade, a usurpé plutôt que conquis une place très distinguée parmi les rôtis; le véritable gourmand ne le mange que par égard : la blancheur de son teint, sa douceur et sa tendreté timide font à peine trouver grâce à son insipidité.

Le jambon se présente avec une tout autre assurance: qu'il soit natif de la sémillante Bayonne ou du lourd pays mayençais, il se distingue par les mêmes qualités solides. C'est à Pâques que le jambon est dans toute sa bonté : nul relevé de rôti ne peut lui être comparé, et son mérite est tellement apprécié, qu'on le présente avec un égal honneur à déjeûner et à dîner; sa chair est nourrissante, délicate, substantielle, et d'une facile digestion, surtout lorsque, pour ne pas trop le dépayser, on lui donne pour compagnie, à table, un vin son compatriote. Le pique-pouille est ainsi le Pilade du jambon de Bayonne, comme le vin du Rhin est l'accompagnement obligé du jambon de Mayence.

C'est surtout des jours du mois d'avril qu'on peut dire : aux derniers les bons. Dans ses dernières semaines, on a renouvelé connaissance avec de succulens amis; on voit déjà en perspective les petits pois, les maquereaux, l'alose et la lamproie; et le Ciel, pour donner au gourmand une fiche de consolation, fait pointer de jeunes asperges. Le gourmand, qui a long-temps pâti, se jette avec ardeur sur ce premier légume, dont le mérite personnel et la tournure élégante et gracieuse sont d'ailleurs bien capables de lui faire prendre patience.

Mai. Il arrive! Il arrive! Le riche comme le pauvre entend cet appel: aimable, brillant, accessible, il est estimé, aimé de tout le monde, et la simple ménagère, comme le cuisinier émérite vantent ses qualités.

Les petits pois ne sont jamais si tendres, si doux qu'au moi de mais. Aimable légume! il occupe notre attention, et mérite tous nos égards par sa complaisance à se prêter à tous nos caprices. Pour nous plaire, il se marie avec les viandes et les volailles, subit toute espèce de préparation; c'est la perle des légumes; il joue avec un égal succès tous les rôles.

Mais c'est avec les pigeonneaux que le petit pois contracte l'union la plus aimable. Peu d'entrées peuvent être comparées à celle-ci, et le pigeonneau le sait si bien, qu'il attend juste le retour des petits pois pour être dans toute sa bonté. Coquetterie bien innocente, et que l'on pardonne aisément à l'héritier présomptif de l'oiseau de Vénus. Le beurre et le lait sont, au mois de mai, meilleurs que dans tout le reste de l'année. C'est le moment que les petits maîtres choisissent pour se mettre aux rafraîchisans; et plus d'une belle dame doit l'éclat et la fraîcheur de son teint à l'utile habitude de prendre une tasse de lait chaque matin, au moment où les herbages sont dans toute leur vigueur.

Juin. « Le mois de juin est, en France, le plus beau mois de l'année. » Cette vérité, positive pour les romantiques et les amoureux, est tout-à-fait négative pour le gourmand. La nature, il est vrai, étale alors ses odoriférantes richesses; mais la basse-cour, mais les plaines, mais les forêts!... Un amphitrion est forcé de mettre, en juin, ses convives au vert; il n'y a que les légumes, en effet, qui soient alors abondans et savoureux. Un seul ami vient, dans son affliction, consoler le gastronome, c'est le dindonneau.

Aimable adolescent, il s'avance pour offrir avec candeur sa tête innocente; il est jeune et superbe, et dans cet âge heureux où sa chair, sans avoir la fadeur du poulet, n'a pas encore acquis cette saveur qui, plus tard, fera nos délices. Il faut que juin ait affamé la gourmandise, pour qu'elle se résolve à manger ainsi son bien en herbe, et à dépeupler une basse-cour, sur laquelle

reposent de si douces espérances. Mais calcule-t-on avec l'appétit? Nouvel Ugolin, le gourmand met à la broche cet enfant si cher et s'en torche la barbe.

Mais le dévouement du dindonneau est imité, supassé peut-être. Le coq vierge ambitionne aussi l'honneur de mourir pour accroître nos plaisirs. Rôti superbe et généreux, il apparaît trop rarement sur nos tables! Faut-il s'en étonner? un coq vierge est difficile à trouver comme une rosière.

Le poisson est devenu fort rare. La morue fraîche et la raie osent presque seules affronter la chaleur.

Les légumes se disputent seuls l'honneur de paraître sur nos tables; les haricots verts ont des droits incontestables à la première place; les concombres les escortent ordinairement; les petites fèves de marais paraissent ensuite, et les choux-fleurs montrent déjà le bout de leur nez, saupoudré de parmesan. C'est la saison des entremets, et le moment où le jardinier a ses grandes entrées à la cuisine.

Juillet. Dans l'été, le gourmand pâtit. Ce sont de bonnes choses que les légumes et les fruits, mais seulement comme petites pièces après une substantielle tragédie où le sang a coulé.

C'est en juillet surtout que l'on apprécie l'importance des découvertes culinaires. La viande de boucherie, sans les ressources de la science, aurait bien peu d'appas; mais, préparée par un habile cuisinier, elle plaît encore, comme ces coquettes fardées dont l'éclat des bougies dissimule l'artifice.

Le veau de Pontoise a déjà acquis en juillet un certain mérite, et peut, quoique bien jeune encore, risquer son entrée dans le monde.

Quelques gourmands, malgré la parcimonie du mois de juillet, à qu l'on devrait garder rancune, attendent son retour avec impatience. Il ramène avec lui, il est vrai, l'une de nos plus chères amies, l'aimable et lascive caille. Nul rôti n'est plus recherché en cette occasion, et ne mérite davantage de l'être davantage. La caille est la personne du monde la plus délicate mais aussi la plus volage: comme l'occasion, il faut la saisir au passage; lesplaisirs qu'elle nous procure sont bien vifs, mais trop courts. Dès le mois de septembre, ce délicieux volatile quitte nos climats, et va porter ses charmes et sa graisse sur des bords plus heureux.

Amphitrions, jetez-vous donc à corps perdu sur les cailles, et si les beaux jours ne vous ont pas fait quitter Paris, redoublez de soin et de scrupule dans la composition de vos menus. Un bon dîner, dans le mois de Juillet peut faire la réputation d'un homme et le mener à tout. Il prouve en effet du savoir, de la sagesse, de la méthode et de l'invention. En faut-il autant pour être député et ministre.

Aout. On s'étonne qu'Auguste, qui passe pour avoir été gourmand et homme de sens, ait consenti à servir de parrain à ce méchant mois, et lui ait donné son nom. Qu'a de commun la saison des lapereaux, des levrauts, des perdreaux et des cochons de lait, avec le protecteur de Virgile et d'Horace? Que sais-je? Toujours est-il, que dans le mois d'août toutes les marmites honorables sont renversées: c'est un *sauve qui peut* général, et chacun se réfugie dans son château.

Alors commence une dépopulation générale: c'est un vrai massacre des innocens. On met à mort une génération entière, espoir des plaines, des forêts, et par contre-coup de nos tables. Barbares! arrêtez! Ce lapereau si fade aujourd'hui sera lapin dans un mois; ce levraut, que vous mangez sans plaisir, fortifierait pour vous sa chair généreuse. Ils ne m'entendent pas, ou, comme Louis XV, ils répondent: Ça durera toujours autant que moi!... Mais vos fils, vivront-ils sans gibier?

Jusqu'où l'homme ne pousse-t-il pas la barbarie? Le cochon de lait, ce gracieux et timide animal, n'est pas même épargné! Cruel! que répondras-tu à son intéressante mère, lorsqu'elle t'accusera par ses cris? Mais, aveugle que tu es, ton intérêt même ne te sollicite-t-il pas en faveur de l'innocence? Ce cochon de lait que tu fais servir sur ta table, enveloppé de son étincelant brocard d'or, il t'aurait donné

deux jambons, une hure, des oreilles, des pieds, du lard, du petit-salé, du boudin, des andouilles, des saucisses, une langue. N'as-tu donc jamais médité le bon La Fontaine? Relis *la Poule aux œufs d'or.*

Septembre. Nous voici dans le mois des vendanges, le gibier commence à paraître; il est loin encore d'avoir atteint ce degré de succulence qui fait préférer, du gourmand, son parfum à celui de la rose; mais enfin il est présentable, et l'on renouvelle connaissance avec lui avec un plaisir d'autant plus vif, que depuis long-temps on l'avait perdu de vue.

Les grives, dont le raisin est le père nourricier, sont, en septembre parvenues à leur point de perfection. Comme tous les ivrognes, ce gibier est plein de qualités et de délicatesse.

Les artichauts sont aussi une des productions de septembre; ils se prêtent assez bien au caprice du cuisinier, et lui rendent d'éminens services.

Les fruits de toute espèce sont très abondans à ce moment de l'année; mais le vrai gourmand ne considère les fruits et les légumes que comme d'agréables objets de distraction. On peut se rafraîchir la bouche en mordant une grappe de raisin ou une pêche, mais ce n'est pas là un de ces plaisirs substantiels que l'hiver va bientôt ramener.

Beaucoup de personnes commencent, dès le mois de septembre, à manger des huîtres; elles ne sont pourtant ni assez fraîches, ni assez grasses pour exciter le désir du gourmand. La patience est une belle chose, et celui qui attend les premiers jours de décembre pour manger ce crustacé délicieux, fait preuve d'un excellent esprit.

Octobre. Voici venir un mois plus traitable. La volaille et le gibier vous permettent de nouvelles jouissances. On peut, en octobre, rouvrir les deux battans de la salle à manger. Chaque jour la halle et la Vallée sont garnies de marchands et d'acheteurs. Les poulets de grain sont gras comme des moines; l'Abeilard de nos basses-cours présente au feu sa croupe arrondie; le lièvre et le dindon ont atteint l'âge viril. Le cuisinier aiguise ses couteaux et sent rallumer son ardeur. C'est l'époque de l'ouverture des chasses. Le lapin, le faisan, la perdrix, ont recours à mille ruses pour se soustraire à l'impitoyable chasseur.

La viande de boucherie commence aussi à s'humaniser. Le bœuf a acquis une rotondité respectable; le mouton et le veau ne redoutent plus un examen consciencieux. La marée commence à se rassurer de l'effroi que lui causait la chaleur, et le timide merlan débute sur nos tables.

La Normandie fait ses vendanges à coups de bâtons, et la pomme, Protée indéfinissable, vient sous mille travestissemens enjoliver nos entremets.

De jolis dîners se font à la lumière, et leur gaîté s'en accroît. Octobre est une transition, un intermédiaire entre les jouissances solides de l'hiver et les plaisirs du frugal été. Un amphitrion qui se respecte est revenu de la campagne dans les premiers jours de ce mois, et a renouvelé connaissance avec l'élite de ses convives.

Novembre. Voici le mois des dindons et de saint Martin. Honnête patron de la gourmandise, combien le jour de ta fête n'éclaire-t-il pas d'indigestions? Depuis l'évêque jusqu'au danseur, depuis le portier jusqu'au pair de France, tout le monde fait, le 11 novembre, ses dévotions à saint Martin. Le célèbre évêque de Tours coûte chaque année la vie à plus d'un million de dindes; son culte est tellement aimable et facile, que les sectaires de toute espèce lui offrent un holocauste emplumé; les incrédules, les philosophes eux-mêmes, ne croient s'engager à rien en se mettant un dindon sur la conscience en ce jour solennel, et la providence, par un bienfait dont toute notre gratitude doit être le prix, a eu soin de rendre le dindon meilleur à ce moment qu'à toute autre époque de l'année.

Nous ne saurions trop recommander de vigilance aux amphitrions; le jour de la Saint-Martin, il faut être sur ses gardes, avoir l'odorat fin, l'œil sûr, la main nette. Les marchandes de la Vallée sont si traî-

tresses ! Tout Paris d'ailleurs s'y est donné rendez-vous; c'est un Longchamp d'une espèce plus aimable, mais où l'on risque d'être trompé.

Le mois de novembre voit arriver les premiers harengs frais. Cet excellent poisson, comme tout ce que l'on prodigue, n'est pas estimé à sa juste valeur. Il est doué des qualités les plus aimables, de la modestie la plus édifiante; il ne fait pas parler de lui, et comme la violette, se cache et n'est trahi que par son parfum.

Décembre. Ce mois est un des plus favorables aux plaisirs de la bonne chère. Les jours sont bas, les soirées longues; la table peut seule ramener un juste équilibre, et interrompre cette cruelle disproportion. La boucherie, le gibier, la volaille, les légumes, les conserves, sont également excellens dans cette saison. Le cuisinier jouit de tous ses moyens, et décembre est le pont aux ânes des fourneaux.

Mais il est un jour solennel, jour de gala, qui ne revient qu'une fois chaque année, et que l'amphitrion ne doit pas laisser passer en conversation; ce jour brillant, c'est la nuit de Noël.

Un réveillon somptueux n'est pas une petite affaire, et bien que maître pourceau en fasse en grande partie les honneurs, un cuisinier habile doit s'y prendre plus d'un jour d'avance, pour ne pas rester au-dessous de la grandeur de la circonstance. Le gril, la broche, les fourneaux suffisent à peine; l'armée culinaire est sur pied; le cochon donne de sa personne, et l'avant-garde des rôtisseurs, des pâtissiers, des officiers, essuie un feu terrible durant vingt-quatre heures.

La fête de Noël est donc à la fois celle des traiteurs, des charcutiers, des amphitrions, des convives, et surtout des marchands de comestibles; elle vient clore l'année d'une manière brillante : c'est le bouquet, la girandole des douze mois gastronomiques.

CALLEVILLE. Sorte de pomme; il y a le calleville blanc et le calleville rouge. Les pommes de calleville rouge sont grosses, plus longues que rondes: elles ont un goût vineux: quelques-unes sont rouges, même en dedans; elles le sont d'autant plus que leur arbre est plus vieux, et la terre, dans laquelle il est, plus froide. Le calleville blanc a un goût plus relevé; il est partagé en côtes de melon; le côté qui est exposé au soleil en reçoit un coloris vermeil. Ces deux sortes de pommes sont de garde, surtout, quand elles sont venues dans un terrein sec; mais après un certain temps, elles deviennent pâteuses. Il y a aussi le calleville d'été.

CAMPAGNE. L'amphytrion a la campagne. Il est à la campagne une autre manière de faire les honneurs, différente de celle de la ville, qui, pour être plus simple et plus conforme aux mœurs champêtres, n'en est ni moins engageante, ni moins polie. Plusieurs observateurs qui ont remarqué ces différences, nous ont demandé quelques détails sur ce sujet. Nous allons offrir le résultat de nos recherches et de nos observations, moins comme un petit traité sur cette matière que comme quelques pierres d'attente, dont un architecte plus habile que nous pourra se servir un jour, pour établir sur cette matière des règles immuables.

D'abord il est de principe qu'on a meilleur appétit à la campagne qu'à la ville, qu'on y est moins cérémonieux, et qu'on doit y jouir de beaucoup plus de liberté. Ces considérations doivent guider un Amphytrion rural dans sa conduite, et devenir les premières bases de ses devoirs.

Les invitations rurales se font d'une tout autre manière que les invitations urbaines. Il est rare qu'elles aient lieu à jour fixe et déterminé, à moins qu'il ne s'agisse d'une fête. Ordinairement lorsqu'un amphytrion va s'établir à la campagne, il en prévient les personnes qu'il sera bien aise d'y voir, et cet avertissement vaut une invitation pour toute la saison; mais souvent il n'y reçoit que le dimanche, et c'est alors ce jour-là seulement qu'il convient d'y aller sous peine de se rendre indiscret, de ne trouver personne, et même de se passer de dîner.

A moins d'être fort riche, on doit être

très réservé dans ses invitations générales, surtout si l'on réside à peu de distance de Paris; sans cela l'on court le risque de voir sa retraite métamorphosée en auberge.

Les amis prévenus pour toute la saison; et les indifférens invités à jour déterminé, si le lieu est agréable et d'un abord facile, et si la cuisine est bonne, l'Amphytrion peut être certain de ne pas manquer de monde.

Son premier soin est de bien faire rafraîchir ses convives au fur et à mesure de leur arrivée; ensuite il doit les prévenir de l'heure du dîner, et leur laisser incontinent la liberté de se promener seuls dans toute l'étendue de son domaine, et même aux environs. Si le temps est mauvais, le salon doit être pourvu d'une foule de petits jeux, dont on sent mieux le prix à la campagne qu'à la ville, et la salle de billard doit être en bon état et munie de tous ses ustensiles.

Une cloche dont le son se fera entendre au loin, annoncera l'heure de se mettre à table; on la sonnera vingt minutes avant que de servir. Ce moment arrivé, l'on n'attendra plus personne, et les paresseux prendront le dîner au service où ils le trouveront, car dans une maison bien réglée, l'on ne rapporte jamais sur la table les plats qui en ont été desservis.

La cuisine ne saurait être aussi recherchée à la campagne qu'à la ville; mais la chère y doit être plus abondante et plus saine, les vins purs et généreux. Les entremets consisteront en végétaux, en crêmes, à défaut de pâtisserie, qu'il est impossible de se procurer bonne hors de Paris, à moins d'avoir un pâtissier chez soi. Le potager et la laiterie feront presque tous les frais du dessert. Le café et la liqueur se serviront à table; cette dernière doit être simple, et se composera d'eau-de-vie, d'anisette, ou de quelques ratafias.

Le dîner fini, et il ne doit pas durer plus de deux ou trois heures, on passera quelques instans dans le salon, puis chaque convive aura de nouveau la liberté de recommencer sa promenade, ou de faire ce qui lui plaira le mieux: ceux qui voudront partir le même soir, le feront sans prendre congé. Ceux qui seront assez libres dans la maison pour y coucher sans une invitation spéciale auront soin d'en prévenir l'Amphytrion au sortir de table, afin qu'il donne ses ordres en conséquence: à l'égard des autres, ils ne se tiendront pas pour invités à rester, à moins que l'Amphytrion ne le leur ait dit au moins à trois différentes reprises dans le cours de la journée.

Le souper ne doit être qu'une collation légère servie à l'ambigu; une grosse pièce froide au milieu, deux rôtis froids en volaille ou en gibier aux deux bouts, et huit ou dix entremets au centre. Le dessert formera un cordon tout à l'entour.

Quelques jeux innocens, un peu de danse ou de musique, ou une promenade au clair de la lune si le temps est très doux, rempliront l'après-souper qui doit être court à la campagne où l'on aime à se coucher de bonne heure.

Le déjeûner sera indiqué pour une heure rigoureusement fixe, et le son de la cloche en préviendra les convives, qui se seraient égarés dans une promenade matinale aux champs, la plus agréable de toutes. Ce repas où chacun sera admis sans toilette, mais dans un négligé propre, se composera de thé, café, chocolat, et fruits selon la saison. Un fort pâté, quelques pièces de charcuterie froide, et deux belles galantines, occuperont seulement le centre de la table, en faveur de ceux qui ont l'habitude de se servir à ce repas de leur fourchette.

Après le déjeûner, chacun jouira de la même liberté qu'à la suite du dîner, et pourra se rendre, soit à la chasse, soit à la pêche, soit à la promenade; pour leur en faciliter les moyens, l'Amphytrion doit tenir dans une pièce particulière, des fusils, des gibecières, des fournimens, des lignes, des cannes, des parasols, et en général tous les engins propres à ces trois divertissemens; le tout en nombre suffisant, et à l'entière disposition des convives.

L'on aura soin de ne se présenter à dîner qu'habillé; la propreté étant l'un des premiers besoins, et l'un des plus grands charmes de la société, l'on ne doit jamais y renoncer même aux champs.

Telle est la disposition des journées dans une maison de campagne bien réglée. Le premier devoir de l'Amphytrion est que chacun de ses convives ait tout à souhait, mais sans profusion ; de leur côté, ceux-ci doivent apporter de la gaîté, une humeur égale, jouir de tout sans abuser de rien, et n'amener ni chevaux, ni chiens; ni valets; ceux qui ne pourront s'en passer, auront soin de les envoyer vivre dans le village. Comme les domestiques sont en général plus exigeans et plus difficiles que les maîtres, il faut éviter autant qu'on le peut d'introduire les siens chez autrui. D'ailleurs l'on n'est jamais mieux servi à la campagne que par les domestiques de la maison. Leur zèle est d'autant plus actif qu'il n'est pas tout-à-fait désintéressé ; mais l'Amphytrion doit fermer les yeux sur ces abus, et les convives se montrer généreux, en proportion des soins qu'ils auront exigés, et des attentions dont ils auront été l'objet. Cette dépense est calculée dans les frais du voyage ; au reste, elle n'a lieu qu'autant que l'on couche.

Toute espèce de gros jeu doit être proscrite à la campagne, si l'on veut y avoir du plaisir ; on fera donc bien de ne pas souffrir de cartes dans le salon.

L'Amphytrion doit chercher autant qu'il est possible à bien assortir son monde, parce que, par suite de la liberté presqu'indéfinie qui règne à la campagne, les personnes y étant moins contraintes, les inimitiés y sont aussi plus vives, et les occasions de les manifester plus fréquentes.

Quoiqu'on soit moins cérémonieux à la campagne qu'à la ville, les devoirs d'un Amphytrion y sont cependant plus longs à connaître, et plus difficiles à pratiquer. A la ville, ses soins se bornent, en quelque sorte, à faire les honneurs de sa table ; à la campagne, il faut qu'il fasse ceux de sa maison. Les convives sont comme autant de jeunes pensionnaires, sur lesquels il doit continuellement avoir l'œil sans paraître s'en occuper. Il faut qu'il devine leurs besoins, qu'il prévienne leurs écarts, qu'il pourvoie à leurs plaisirs, qu'il les mette tous en harmonie, sans avoir l'air d'y songer. C'est un soin continuel et pénible qui demande beaucoup de sang-froid, de prudence, de douceur et de pénétration; d'où l'on peut conclure que les devoirs moraux d'un Amphitrion rural, sont encore plus difficiles à remplir que ceux qui tiennent à la gourmandise. Pour ces derniers, il peut s'en reposer sur son maître-d'hôtel ; mais pour les autres, il ne doit s'en rapporter à personne, il faut qu'il les exerce lui-même.

CANAPÉS. Pour hors-d'œuvre. Coupez, suivant la forme que vous voudrez, des tranches de mie de pain épaisses d'un doigt et privées de leur croûte. Après les avoir fait frire de belle couleur dans l'huile d'olive, et les avoir égouttées, garnissez-les avec des filets d'anchois, d'œufs durs, dont vous séparerez le jaune d'avec le blanc, et le hacherez séparément; hachez aussi de la fourniture, des cornichons et des câpres, et assaisonnez le tout de vinaigre, poivre et sel; disposez cet appareil sur vos tranches de pain; arrôsez d'huile, et servez sur des assiettes à hors d'œuvre.

CANARD. Oiseau aquatique. On distingue plusieurs sortes de canards; il suffira, pour notre objet, de parler des canards domestiques et des canards sauvages. Ceux-ci sont tous de la même couleur; le plumage des autres varie : il y en a qui sont tout-à-fait blancs; il y en a qui sont moitié blancs, et moitié d'une autre couleur. Il s'en trouve aussi qui ressemblent aux canards sauvages.

Le canard sauvage est plus estimé que le canard domestique. Il est plus sain et meilleur au goût. L'estomac en est le morceau le plus délicat. On le coupe en petites tranches qu'on appelle ordinairement *aiguillettes*.

La chasse aux canards sauvages est très abondante dans les fortes gelées. Dans les lieux où il en passe beaucoup, on fait des grandes mares, nommées canardières, au milieu des prairies, dans les endroits où il y a beaucoup de roseaux. Dans ces canardières on met des canards privés qui les appellent par leurs cris ; il y a un homme caché dans ces roseaux qui les tue à coups de fusil. Il faut que les mares destinées à cette

chasse soient loin des arbres et des haies, afin que les coups de celui qui tire, ne soient pas perdus. L'heure la plus favorable, pour les tirer, est de grand matin, à mesure qu'ils partent pour aller dans les terres. On les prend aussi à la glu, à l'appât, avec des nappes, etc.

Les canes sauvages couvent dans les petites îles qui se forment dans les grands étangs. Pour prendre les canetons, ou halbrans, on va battre les grandes herbes de ces îlots. Toute la peuplade effrayée se jette à la nage; on la suit dans un bateau, avec un filet qui traverse l'étang, jusqu'à ce qu'on ait resserré les canetons dans quelque coin où on les prend. Si on veut les garder et les élever dans la basse-cour, il faut leur brûler le bout des aîles, les mettre avec des canetons privés, et leur donner beaucoup de mangeaille. On peut emporter les œufs qu'on trouve pour les mettre à couver. Cette chasse des canetons ne doit pas se renouveller tous les ans.

On peut prendre beaucoup de canards sauvages, en usant d'un autre artifice. On va, pendant la nuit, dans un petit bateau, sur une rivière qui coule lentement, on a une lanterne à la main, ou un pot à feu qui ne fasse qu'une lumière pâle. Les canards viennent en troupe vers le bateau; quand ils en sont assez près, on les enveloppe dans un filet en tramail qui est au bout d'une perche, et on les tire à soi, ou bien on leur tend des lacets de crin de cheval qu'on attache de deux en deux, ou de trois en trois, à un piquet qu'on plante dans un endroit de la rivière où il n'y a qu'un pied et demi d'eau, et qu'on enfonce, de sorte que le bout de ce piquet, et les lacets qui y sont attachés se trouvent cachés sous l'eau. Les canards qui vont manger ce grain se prennent aux lacets, et on va les retirer soir et matin. Avant que de faire cette opération, il faut observer le lieu de la rivière où les canards vont le plus souvent, si l'eau n'y est pas trop profonde et avoir soin d'y jetter du grain plusieurs jours de suite, avant que de leur tendre aucun piége.

Quoique nous ayons dit que les canards sauvages étaient tous de la même couleur, la règle n'est pas absolument générale. Le rouge ou morillon diffère par la couleur de ses jambes et de ses pieds qui est rouge. Il y a aussi quelques différences dans son plumage, et quand il étend ses ailes, elles ressemblent à celles des pieds, paraissant mi-parties de blanc. Le tiers est un canard d'une plus petite espèce, et qui ressemble au rouge par la variété de son plumage.

La femelle du canard s'appelle cane. Elle est moins grosse et d'une couleur plus tannée que le canard. Outre ces avantages que le mâle a sur la femelle, il est encore distingué par quelques plumes du croupion qui sont relevées en croissant.

Quand on veut élever des canards, il faut avoir de l'eau à portée; car ces animaux s'y plaisent plus que sur terre; leur donner à manger soir et matin, dans le même lieu, et avoir un mâle pour huit ou dix canes. Elles pondent depuis le mois de mars jusqu'à la fin de mai. Ceux qui viennent des premières couvées sont meilleurs. Les canetons sont trente-un jours à éclore. On leur donne à manger du son, des herbes hachées, et quelquefois un peu bouillies, du gland, des restes de viande et de soupe, des petits poissons.

On peut se faire un petit revenu de la vente de ses canards qui se fait depuis la fin de septembre jusqu'au mois de mars. Ceux qu'on nourrit près des moulins et qu'on appelle barboteurs, parce qu'ils ont toujours le bec dans la bourbe, comme pour la sucer, sont peu estimés.

On mange le canard à la broche, vidé, troussé, non piqué, flambé quand il est presque cuit. On fait rôtir de même tous les oiseaux de rivière.

La chair du canard domestique est nourrissante et en général assez difficile à digérer; celle du canard sauvage est plus noire, plus savoureuse, et plus recherchée; elle passe pour être d'une digestion plus facile.

Le canard domestique n'est guère plus noble en rôti que l'oie; il est même assez rare que les canetons de Rouen, si vantés à juste titre, paraissent sur une table opulente en sortant de la broche. On ne les y

admet guère qu'en entrée, soit accompagnés de navets de Fresneuse ou de Croissy, soit étendus sur un lit de belles olives tournées, soit enfin bouillis comme un chapon au gros sel; mais il faut dans ce dernier cas, qu'ils soient d'une grosseur et d'un embonpoint monstrueux.

dans toutes ces circonstances, le canard doit être assez cuit pour être servi à la cuillère, à l'exception des ailes, qu'on détache avec la pointe du couteau; on le découpe alors comme la poule et le chapon bouillis, c'est-à-dire par membres et sans lever les aiguillettes.

Le préjugé qui écarte de la broche les canards domestiques, ne s'étend pas jusqu'aux canards sauvages, qui seuls ont le privilége de paraître, comme plat de rôti, sur les tables de première classe. Ils doivent cet avantage à leur fumet et à ce goût particulier qui distingue les bêtes sauvages des animaux domestiques, quoique de même espèce.

Mais si les canards sauvages se distinguent par leur fumet, il font payer assez cher cet avantage, car ils sont rarement gras et ne sont presque jamais tendres. Il faut donc les attendre assez long-temps pour les bien mortifier. En dépit du préjugé, nous pensons qu'un canard domestique vaut mieux, même à la broche, que la plupart des canards sauvages.

Les pâtés de canards d'Amiens jouissaient autrefois d'une grande réputation, et la méritaient. Ils ont beaucoup dégénéré, tout en doublant de prix; on sait que ces pâtés sont faits dans une croûte de seigle, qui n'est point bonne à manger et qui ne sert qu'à leur conservation. Tout leur mérite consiste donc dans le choix et dans l'assaisonnement des canards; comme ces canards en pâte ne sont point désossés, on les tire de leur croûte, et on les découpe sur une assiette, comme une volaille froide ordinaire.

Canard poêlé. Plumez; videz et flambez votre canard; troussez-lui les pattes en dedans des cuisses; bridez avec de la ficelle; rentrez-lui le croupion dans le corps, et assujétissez-le avec l'aiguille à brider et de la ficelle; donnez-lui une forme ronde et raccourcie. Après lui avoir frotté l'estomac avec un jus de citron, mettez des bardes de lard dans une casserole, votre canard dessus; couvrez-le de bardes, et mettez une poêle pour le cuire. Une heure avant de le servir, mettez-le au feu, et faites-le mijoter jusqu'au moment de le servir: alors égouttez; débridez; dressez-le sur plat; versez dessus la sauce suivante: mettez sur le feu dans une petite casserole trois cuillères à dégraisser d'espagnole travaillée, un peu de gros poivre, le jus d'une bigarrade ou d'un citron, avec un peu de son zeste; au premier bouillon, versez sur votre canard.

Canard aux olives. Flambez; troussez les pattes en dedans des cuisses; bridez avec de la ficelle; assujettissez-les avec l'aiguille à brider; frottez l'estomac avec un jus de citron; mettez des bardes de lard dans une casserole, le canard dessus; couvrez-le de bardes, et mettez une poêle pour le cuire. Une heure et demie avant de servir, mettez-le sur le feu; faites-le mijoter jusqu'au moment de servir; égouttez ;bridez-le, et dressez-le ensuite sur le plat; tournez des olives. On les conserve entières pour qu'elles reprennent leur première forme, faites-leur jeter un bouillon dans l'eau; clarifiez cinq ou six cuillerées d'espagnole; mettez vos olives blanchies, et versez-les sur le canard.

Canard aux navets. Quand le canard est vidé, flambé, troussé les pattes en dedans, on fait un roux; dès qu'il est blond, on met dedans son canard; on le fait revenir: quand les chairs sont fermes partout, on verse plein deux cuillères à pot de bouillon, ou d'eau, si on n'a pas de bouillon; dans ce dernier cas on ajoute du sel, du poivre, une feuille de laurier; on tourne son canard avec son mouillement jusqu'à ce qu'il bouille; on y met alors un bouquet de persil et de ciboule, et on le fait aller à grand feu: le canard aux trois quarts cuits, on y mettra des navets, tous de la même grosseur, que l'on aura tournés, fait sauter dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien blonds, et laissé égoutter; puis on fera al-

ler le tout à petit feu : on dégraissera le canard; on y mettra un petit morceau de sucre; au moment de servir, on versera le ragoût de navets sur le canard. On s'assure s'il est de bon sel.

Canard au père Douillet. Votre canard préparé comme le précédent, vous le mettez dans une casserole juste à sa grandeur, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, une bonne pincée de coriandre; tranches d'ognons, une carotte, un panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc; vous faites cuire à petit feu; lorsque le canard fléchit sous le doigt, vous passez la sauce au tamis; vous la dégraissez; vous la faites réduire au point d'une sauce, et la versez sur le canard. On peut, si on veut, le couper en quatre, avant de le mettre cuire.

Canard aux choux. Préparez votre canard, comme le canard poêlé; faites blanchir vos choux; faites-le cuire dans vos choux avec un morceau de petit lard, un cervelas et des saucisses; quand il sera cuit, égouttez-le, et dressez-le sur un plat; égouttez vos choux; pressez-les; faites-en un cordon autour de votre canard; rangez sur vos choux le petit lard et le cervelas avec des racines tournées; glacez, saucez d'une espagnole réduite, et servez.

Canard en daube. Il se fait de même que l'oie à la daube.

Canard en chausson. On le désosse et le farcit comme le canard farci; ensuite on le fait cuire avec un verre de vin blanc et autant de bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre; lorsqu'il est cuit, on passe la cuisson au tamis; on la dégraisse; on y met un peu de coulis pour lier la sauce que l'on fait réduire à point, et on la verse sur le canard.

Canard a la purée verte. — Parez un bon canard; troussez-lui les pattes dans le ventre; faites-le cuire à une bonne braise; faites cuire des pois dans du bouillon; passez-les à l'étamine; ajoutez-y de l'essence de jambon. Si la purée n'est point assez verte, mêlez-y un peu d'épinards bien broyés. Servez le canard sur la purée.

Canard aux légumes. Faites blanchir, sept à huit minutes, des navets, un quart de chou, panais, carottes, ognons, le tout coupé et tourné proprement; mettez-les ensuite dans une petite marmite, avec un canard partagé en quatre, de bon bouillon, un morceau de lard coupé en tranches tenant à la couenne et ficelé, un bouquet garni, peu de sel. Lorsque le tout sera cuit, vous dresserez votre canard, le lard et les légumes autour; vous dégraisserez la cuisson; vous y ajouterez un peu de coulis, et et vous la verserez sur les légumes et le canard : ayez soin que cette sauce soit courte et de bon goût.

Canard farci. Après avoir vidé votre canard par la poche, l'avoir désossé, en le renversant à mesure que vous ôtez les os, vous le remplissez à moitié d'une farce de volaille ou de godiveau (Voy. Godiveau); ensuite ficelez-le; faites-le cuire à la braise quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse, et le servez avec une bonne sauce ou un ragoût de marrons cuits dans un verre de vin blanc, un peu de sauce espagnole et un peu de beurre bien frais.

Canard a la purée de lentilles. Vous préparez votre canard comme celui dit poêlé; vous mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, votre canard dessus, quelques tranches de rouelles de veau, deux carottes, trois ognons, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, un bouquet de persil et ciboules; vous couvrez votre canard de bardes; vous y versez plein une cuillère à pot de bouillon : si votre canard est tendre, trois quarts-d'heures suffisent pour le cuire. Au moment de servir, vous l'égouttez, le débridez et le dressez sur votre plat : vous le masquez d'une purée de lentilles.

Canard a la purée de navets. Se prépare comme le précédent : substituez seulement la purée de navets à la purée de lentilles.

Canard a l'orange (filets de). Comme les filets de canard sauvage à l'orange (Voy. ci-dessous).

Canards en macédoine (Cuisse de). Levez à quatre canards les estomacs et les cuisses avec leurs peaux; désossez-les; posez-les

sur un linge blanc, et assaisonnez-les de sel et de gros poivre; mettez sur les chairs un peu de farce fine; cousez-les en forme de ballon; coupez les pattes au-dessus de la jointure; faites poêler les cuisses; leur cuisson achevée, mettez-les refroidir entre deux couvercles; retirez les fils; parez vos cuisses, mettez-les chauffer dans une demi-glace; dressez-les sur un plat en couronne; glacez-les, et mettez au milieu une macédoine (Voy. Macedoine).

Canard sauvage. La femelle est plus estimée que le mâle. Les canards sauvages se mangent rôtis. Après les avoir fait rôtir et refroidir, on les prépare pour entrée, aux câpres, aux anchois, au jus d'orange, et on en fait aussi des salmis.

Pour être bons, surtout pour la broche, il faut que les canards sauvages n'exhalent aucune mauvaise odeur, quand on les flaire en leur ouvrant le bec : il faut qu'ils aient le ventre et le croupion fermes.

Canard sauvage a la broche. Après avoir plumé ses canards, et leur avoir ôté le duvet avec soin, on leur coupe le cou et les ailes près du corps; on les vide; on les flambe et on les épluche; on leur retrousse les pattes; on les bride; et on les met à la broche : on les frotte de leur foie, puis on les fait cuire verts : leur cuisson faite, on les dresse et on les sert avec des citrons entiers.

Canards sauvages a l'orange (Filets de). Levez quatre estomacs de canards; laissez la peau dessus; mettez-les mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, un ognon et du persil en branches; une heure avant de servir, embrochez-les sur un atelet, et couchez-les sur broche; faites-les cuire : une demi-heure suffit pour leur cuisson; débrochez-les; levez-en les filets; parez-les, en leur laissant la peau; mettez-les à mesure dans une demi-glace un peu serrée; tenez-les chauds sans les laisser bouillir : au moment de servir, dressez-les sur un plat en couronne, et servez dessous une sauce à l'orange.

Le canard rôti se découpe comme l'oie, en aiguillettes, que l'on multiplie le plus possible, aux dépens des ailes et même des cuisses. Il doit rendre beaucoup de jus parce qu'on le fait cuire saignant : voyez la planche.



Canards sauvages (Escalopes de filets de). Après avoir levé des filets de canards sauvages, coupez-les en petits morceaux égaux; mettez ces morceaux sur un plat à sauter avec de l'huile fine, sel et poivre; faites sauter ces escalopes sur un feu ardent; faites-les égoutter ensuite, et mettez-les dans une sauce poivrade, à laquelle vous aurez ajouté un jus de citron; dressez ensuite les escalopes avec des croûtons frits dans l'huile.

Canards sauvages (Salmis de). Ce salmis se prépare comme la moucelle de perdreaux (Voy. Perdreau).

Canards sauvages au chasseur (Salmis de). Levez les filets et les cuisses de canards sauvages cuits à la broche; coupez les carcasses en morceaux, et mettez le tout dans une casserole avec du sel, du poivre, un peu d'huile, un verre de vin de Bordeaux et un jus de citron; faites sauter le tout ensemble et servez.

CANE, femelle du canard (Voy. Canard.)

Cane d'Inde. Il y en a de plusieurs espèces. Quant à la figure, elles sont à peu près comme nos canes ordinaires, mais elles ont le double de grosseur; la tête

rouge et sans plumes; une partie du cou en est de même dégarnie. Sur le sommet de la tête, elles ont une touffe de plumes blanches qui s'étendent tout du long, et qu'elles dressent quand elles sont en colère; les yeux jaunes, avec un cercle noir tout autour, le bec bleu, une tache noire à l'extrémité; le devant du cou et le dessous du ventre couverts de plumes blanches; un cercle mi-parti de blanc et de noir, à l'endroit où le cou se joint au corps. Ce cercle s'élargit du côté du dos, et au milieu du corps il est divisé par une plume blanche. Les extrémités des ailes et de la queue d'un vert luisant. Les jambes brunes avec des lignes noires. La voix rauque. Les mâle sont plus grands : leurs plumes ont des couleurs plus vives et plus variées. Leur grosseur et le son de leur voix sont ce qu distingue particulièrement leur espèce; car pour les couleurs, elles ne sont pas toujours strictement les mêmes dans toutes les canes d'Inde. Il y a des différences assez considérables. La chair en est bonne et a une odeur de musc.

Cane du Levant. Très-petites, beau plumage, le bec et les pieds comme les canes ordinaires.

Cane de mer. Couleur tannée, un collier blanc autour du cou, bec noir, longuet et pointu; moins grande que l'oie, plus grande que la cane commune. Son plumage est noir et blanc sur les ailes et sur le dos; les deux côtés de ses cuisses sont madrés. On l'appelle cane de mer, parce quelle ne se plaît pas dans l'eau douce.

Cane a tête rousse. Son nom lui vient de la couleur de sa tête. La même couleur se trouve encore en quelques endroits de son plumage. L'iris des yeux est d'un jaune brillant.

Cane-mouche. Elle est ainsi nommée à cause qu'elle prend les mouches qui volent sur l'eau. Elle est assez semblable au canard domestique, excepté que ses dents, presque membraneuses, un peu larges, saillantes dans la pièce supérieure du bec, moins élevées dans celle de dessous, sont disposées comme les dents d'une scie.

Il y a quelques autres sortes de canes dont nous ne donnons pas la description que nous regardons comme une chose de pure curiosité, et qui, par conséquent, n'entre pas dans notre plan.

CANE-PETIÈRE. C'est un oiseau qui s'accroupit sur la terre comme la cane, avec laquelle il n'a d'ailleurs aucune ressemblance; sous le ventre, ses plumes sont blanches comme celles du cygne, le dos est de trois ou quatre couleurs. Il est de la grosseur du faisan, a la tête comme la caille, le bec comme le coq, trois doigts à chaque patte comme le pluvier et l'outarde, les racines des plumes rouges presque comme du sang, les quatre premières plumes des ailes noires à l'extrémité, celles qui sont au-dessous du bec blanches. On prend les canes-petières au lacet, au filet, avec l'oiseau de proie. Cette chasse est fort difficile, parce qu'elles font un vol de deux ou trois cents pas fort rapide et peu élevé, et quand elles retombent, elles courent si vite qu'un homme peut à peine les suivre. C'est un mets aussi excellent que le faisan. Elles se nourrissent de toutes sortes de grains, de mouches, de fourmis, de froment, lorsqu'il est en herbe.

CANETON. Jeune canard (Voy. Canard).

Les canetons de Rouen sont les plus estimés. Ils sont si supérieurs aux barboteurs des environs de Paris, que l'on a cherché à connaître la cause de cette supériorité, et même à l'imiter. On prétend qu'elle dépend uniquement de l'attention que l'on a à Rouen d'empêcher ces jeunes canards d'aller à l'eau, et du soin que l'on prend de les entretenir dans une grande propreté.

Caneton en haricot vierge. On l'apprête et on le fait cuire comme le canard poêlé; puis on le masque d'un haricot vierge.

Caneton aux petits ognons. Préparez et faites cuire de même : masquez de petits ognons.

Caneton en macédoine (Voyez plus haut Cuisses de canard en macédoine). Opérez de même.

Caneton rôti. On le fait rôtir comme l'oie.

CANETON AUX PETITS POIS. Préparez et faites cuire votre caneton comme le canard poêlé, et masquez le d'un ragoût de petits pois au lard (Voy. ce mot).

CANETON AU BEURRE D'ÉCREVISSES. Après avoit fait poêler votre caneton, comme il est indiqué dans l'un des articles précédens, masquez-le d'une sauce au beurre d'écrevisses (Voy. BEURRE D'ÉCREVISSES).

CANETON AU VERT PRÉ. Faites cuire le caneton comme le canard poêlé, et versez dessus une sauce ravigote verte.

CANETON AUX PETITES RACINES. Faites cuire le caneton comme le canard poêlé, et versez dessus un ragoût de petites racines (Voy. RAGOUT).

CANETON AUX CONCOMBRES. Faites cuire le caneton comme le canard poêlé, et versez dessus des concombres.

CANETON AU VERJUS. Faites blanchir des grains de verjus dont vous aurez ôté les queues; puis faites-le égoutter, et le metez dans une casserole avec un peu de sauce espagnole et un peu de glace de viande; faites bouillir cette sauce; ajoutez-y un peu de beurre bien frais, et versez-la sur le caneton que vous aurez fait cuire comme il est dit à l'article CANARD POÊLÉ.

CANCRE (Voy. CRABE.)

CANDI (Voy. SUCRE).

CANDIR. Faire une préparation du sucre, en le faisant fondre, le clarifiant, et le cristallisant six ou sept fois pour le rendre dur et transparent.

CANDIS. Fruits candis, sur lesquels on a fait candir du sucre, après les avoir fait cuire dans le sirop : au moyen de cette croûte de sucre candi qui les couvre, ils paraissent comme des espèces de cristaux.

On appelle encore *candis* des confitures gardées trop long-temps, dont le sucre s'est séparé et s'est élevé au-dessus, où il forme une espèce de croûte. (Voy. SUCRE.)

CANNELLE BLANCHE. C'est un arbre qui croît de la hauteur de vingt ou trente pieds de haut; il a le tronc gros comme la cuisse, ses branches sont pendantes. L'écorce est composée de deux lames; l'extérieure est mince, de couleur de cendre, tachetée de blanc : elle est raboteuse et d'un goût aromatique; l'intérieure est plus épaisse que l'écorce de canelle, polie, et plus blanche que l'écorce extérieure, et beaucoup plus piquante et plus aromatique, approchant du clou de girofle; elle se broie facilement entre les dents; les feuilles ressemblent assez aux feuilles du laurier-cerise; les fleurs sortent de l'extrémité des branches. A ces fleurs succèdent autant de baies de la grosseur d'un pois, rondes, vertes, et contenant au milieu d'une pulpe mucilagineuse d'un verd pâle, quatre semences d'un noir brillant et d'une figure irrégulière; toutes les parties de cet arbre, lorsqu'elles sont fraîches, sont piquantes et très aromatiques; il vient dans les lieux bas de la Jamaïque.

On ne se sert guère que de l'écorce. Pour cet effet, on l'enlève et on la fait sécher. Les peuples de l'Amérique l'emploient à la place des autres épiceries.

Elle ôte le goût empyreumatique au rhum ou à l'eau-de-vie de sucre. Elle donne dans la distillation, une huile essentielle pesante, ce qui la fait vendre quelquefois pour de l'huile de girofle.

La bonne canelle est fine, unie, facile à rompre, mince, d'un jaune tirant sur le rouge aromatique, d'un goût douceâtre et agréable, tout à la fois vif et piquant; elle a plus d'odeur que celle qui est d'une qualité inférieure; on préfère celle dont les bâtons sont grêles et longs.

Il y a des marchands qui fraudent en mêlant, avec de la vraie canelle, des écorces de même grosseur et de même couleur, et d'autres en ne la vendant qu'après en avoir tiré, par la distillation, tout ce qui en faisait le prix et la vertu. Le goût et l'odorat peuvent servir à connaître ces fraudes.

CANNELLE (eau de). On met infuser, pendant quelques jours, de la canelle fine dans de l'eau-de-vie mêlée avec de l'eau, avec deux zestes de citron et du bois de réglisse battu. Quand l'infusion est faite, on distille; puis on mélange avec la liqueur du sucre dissous dans l'eau, et on passe à la chausse. Les proportions de ces divers ingrédiens sont : par once de canelle, deux

pintes d'eau-de-vie étendue d'une demi-chopine d'eau, un zeste de citron, demi-once de bois de réglisse; pour le mélange, il faut une livre de sucre dans une pinte d'eau, par once de canelle.

Cannelle (huile de). Concassez quatre onces de canelle, deux gros de maïs, et une once de bois de réglisse battu; faites infuser le tout dans six pintes d'eau-de-vie pendant quelques jours et distillez après. Faites fondre dans trois pintes et demie d'eau quatre livres de sucre, et opérez votre mélange, que vous finissez comme le précédent.

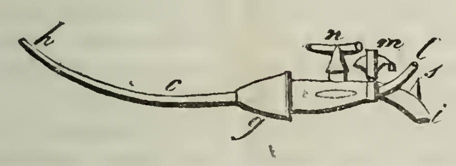
Cannelle (Glaces de). Quatre gros de canelle dans une pinte d'eau; on fait faire deux bouillons; on laisse ensuite infuser une heure; on jette trois quarterons de sucre dans l'infusion: on passe le tout.

Cannelle (Conserve de). Concassez quatre gros de canelle fine. Délayez-les dans un peu de sucre clarifié ou de sirop de guimauve. Jetez-les dans deux livres de sucre cuit au petit cassé; remuez bien; retirez du feu, et quand le sucre blanchit, versez dans les moules.

CANNELLES AÉRIFÈRES de M. Jullien. Nous empruntons, à l'inventeur, la description de ces cannelles qui nous paraissent être d'une grande utilité.

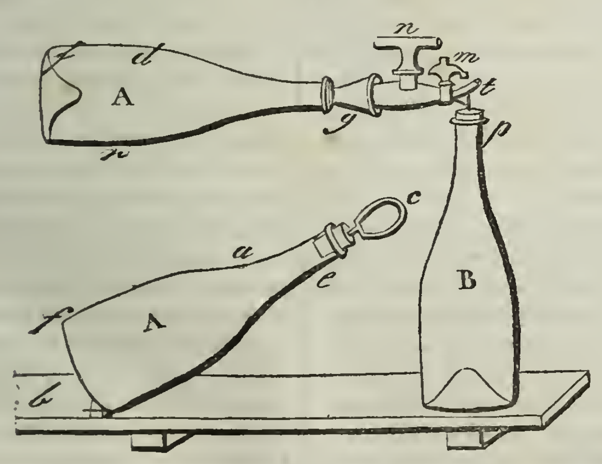
Canelle aérifère. La canelle aérifère *D* (fig. 1), est composée de deux pièces, dont

(*Figure* 1.)



l'une est une canelle *i n o* destinée à l'écoulement du liquide, et l'autre un tube recourbé *l h*, garni d'un robinet *m*, par lequel l'air qui doit remplacer la liqueur, s'introduit dans la bouteille. Ces deux pièces, soudées ensemble et réunies par une grille en fer-blanc *o*, traversent un bouchon conique *g*, propre à boucher l'orifice des bouteilles de tous calibres. Il est évident que, si on place cette canelle dans le col d'une bouteille *A* (fig. 2), tandis que le vin coulera par la canelle, l'air s'introduira libre-

(*Figure* 2.)



ment par le tube aérifère, et remplira le vide qui se fera dans la bouteille sous le point *d*; alors le dépôt ne sera pas dérangé et ne pourra pas se mêler avec la liqueur.

Les cannelles aérifères ordinaires servent pour toutes les bouteilles françaises, soit de la forme de Sèvres, soit celle de Bordeaux ou de Champagne, ou même pour les bouteilles anglaises; mais j'ai été obligé de faire des canelles d'une dimension particulière pour les bouteilles hollandaises, dont le col est très alongé et fort étroit, et pour les dames-jeannes. Les cannelles aérifères pour les bouteilles de toutes formes coûtent 9 fr. en cuivre; 10 fr. 50 c. en cuivre étamé; et 75 fr. en argent. Celles pour les dames-jeannes coûtent 10 et 12 francs, suivant leurs dimensions.

Manière de se servir de la cannelle aérifère pour transvaser les vins en bouteilles). L'opération la plus difficile est de déboucher la bouteille sans lui donner de secousses. Pour y parvenir facilement, fixez sur une table ou une planche solide (fig. 2), un petit tasseau *b* long de quatre à cinq pouces, et épais d'un à deux; placez debout sur la même table, la bouteille que vous voulez remplir et la cannelle aérifère (fig. 1), en ayant soin de bien fermer le robinet *m* du tube aérifère, et de laisser ouvert celui de *n* de la cannelle. Si on négligeait de fermer le premier, il s'introduirait dans le tube une portion de vin qui gênerait l'entrée de l'air : il est inutile de fermer le second, attendu que le liquide ne coule que lorsque ayant ouvert le premier, l'air entre par le tube dans la bouteille. On ne doit fermer le robinet *n* de la canelle que quand le vase qu'on remplit, étant d'une moindre contenance que celui qu'on vide, il convient de suspendre l'écoulement pour verser le surplus dans un autre vase. Tout étant ainsi disposé :

1°. Prenez sur le tas la bouteille que vous voulez transvaser, sans la retourner ni la relever; posez-la sur le bord de la table, en appuyant le fond contre le tasseau *b* (fig. 2); tenez de la main gauche le col de la bouteille en *a*; relevez assez cette bouteille pour que la bulle d'air vienne au bouchon, comme vous voyez celle *A*, la main étant appuyée contre votre corps. Posez le tire-bouchon *c* de la main droite, et débouchez sans secousse; ce qui se fait en appuyant le pouce sur la bague *e* de la bouteille, et en tirant le tire-bouchon avec les quatre autres doigts.

2°. Insinuez la cannelle aérifère (fig. 1), appuyez assez pour que le bouchon conique *g* ferme bien l'orifice de la bouteille, et que l'extrémité *h* du tube aérifère touche à la partie supérieure du ventre, au point *d*.

3°. Prenez, de la main gauche, par le fond *f*, la bouteille *A* garnie de la cannelle; élevez-la à la hauteur de celle *B* (fig 2), que vous voulez remplir; mettez le bec *i* de la canelle dans l'orifice *p* de cette bouteille, et ouvrez le robinet *m* du tube aérifère; le vin coulera sans commotion par la cannelle, et l'air entrera par le tube pour le remplacer.

4°. Inclinez la bouteille *A* à mesure qu'elle se vide, en ayant soin de suivre le mouvement du dépôt qui est en *r*, ce qui se fait en tenant une lumière sous la bouteille et regardant en dessus, de *d* en *r*. Il est évident que le dépôt faisant nuage entre l'œil et la lumière, il ne s'en détachera pas une parcelle sans qu'on s'en aperçoive. Faites écouler le liquide clair; et, lorsque le dépôt sera prêt à le suivre, relevez la bouteille *A* et bouchez celle *B* que vous avez remplie.

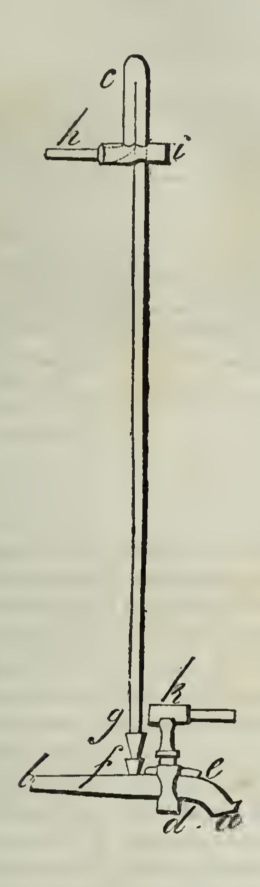
En opérant de cette manière, on peut transvaser, reboucher et ranger dix-huit à vingt bouteilles par heure.

Cannelles aérifères pour vider les tonneaux. Les personnes qui ne mettent pas en bouteilles les vins destinés à leur consommation journalière, conservent ces liquides dans des tonneaux qui sont presque toujours en vidange. Chaque fois qu'ils en tirent une portion, ils sont obligés de retirer le fausset qui ferme l'orifice pratiqué près de la bonde pour donner entrée à l'air, et de refermer cet orifice quand ils cessent de tirer. S'ils négligent de remettre le fausset, le vin perd de sa qualité et finit par tourner à l'aigre; l'eau-de-vie perd de son spiritueux, et les liqueurs leur parfum, La cannelle aérifère qui va être décrite, évite ces inconvéniens, et dispense d'ôter et de remettre le fausset chaque fois qu'on

tire du tonneau une portion de son contenu, et le vase est constamment bien fermé comme on va le voir.

La cannelle *a*, *b*, *c* (fig. 3), est de forme ordinaire, si ce n'est que le boisseau *d*, et le noyau du robinet *k*, sont percés de

(*Figure* 3,)



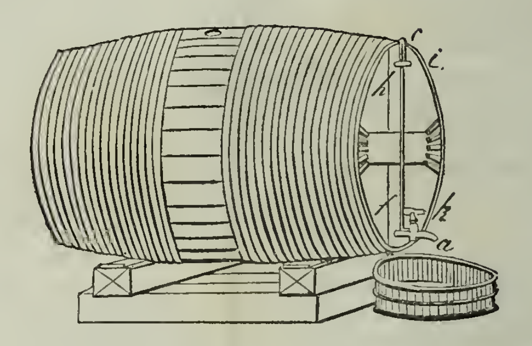
deux orifices dont l'un sert à l'écoulement du liquide et le second, qui lui est superposé, correspond au tube *e*, *f*, *g*, *c*, *h*, par lequel l'air s'introduit dans le tonneau pour y remplacer le liquide. D'où il résulte qu'il suffit d'ouvrir le robinet *k* pour que l'écoulement ait lieu, et de le fermer pour que toute communication avec l'air extérieur soit supprimée. Pour faire usage de cette cannelle, on perce le tonneau comme à l'ordinaire; l'on présente ensuite la cannelle dans cet orifice pour marquer l'endroit où il faut percer le trou qui doit recevoir le tube dans la partie suppérieure du fond. On place ensuite l'instrument sur ces deux orifices, et on l'enfonce en frappant alternativement avec un petit maillet en bois, sur le bec de la cannelle et sur la partie *i* de la douille du tube, afin de les bien assurer.

Tout étant ainsi disposé, il est évident qu'en ouvrant le robinet *k*, le liquide coulera par la cannelle, tandis que l'air extérieur ira le remplacer dans le tonneau par

le tube *e, f, c, h,* et qu'en fermant ce robinet, la pression de l'air cessera en même temps que l'écoulement de la liqueur.

L'on voit (fig. 4) que la partie supé-

(*Figure* 4.)



rieure du tube aérifère, monte au-dessus du jable du tonneau ; il n'est pas indispensable que cela soit ainsi, et l'écoulement aurait également lieu s'il restait au-dessous ; seulement quand cette partie est élevée, l'air ayant moins de liqueur à traverser pour monter à la surface, il y produit moins d'agitation.

J'ai fait monter le tube en *c* pour redescendre en *h,* parce que s'il était coudé au niveau de *i,* lorsque la canelle étant fermée, la liqueur serait baissée au niveau de l'orifice *h*, elle pourrait s'introduire dans le tube et suspendre l'écoulement ; tandis qu'au moyen de cet exhaussement, elle ne peut pas refouler la colonne d'air qui occupe la partie *h, c,* pour descendre dans le tube.

Ces cannelles ne conviennent pas pour soutirer des liqueurs contenues dans des tonneaux que l'on veut vider tout de suite ; mais elles présentent de grands avantages aux personnes qui ne tirent à la fois que de petites quantités, et à des époques plus ou moins éloignées.

Ces cannelles ne pouvant pas être disposées pour servir également sur de très grands tonneaux et sur de très petits, j'invite les personnes qui en désirent à m'indiquer à peu près le diamètre du fond de leurs tonneaux. Si l'on voulait employer alternativement la même cannelle sur des tonneaux de différentes dimensions, il faudrait les demander pour le plus petit. Ces cannelles coûtent 15 francs.

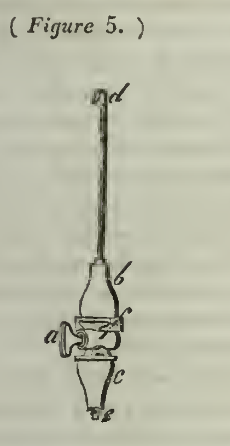
Cannelles aérifères doubles. Les instrumens que je vais décrire servent, à remplir les bouteilles de vin de Champagne mousseux, dont on a extrait le dépôt par l'opération nommée *dégorgement.*

Ces cannelles représentées (fig. 5, 6, 7,) sont un perfectionnement de l'entonnoir aérifère, double de mon invention, représenté au mot entonnoir. L'économie qu'elles procurent sur le déchet considérable que l'on éprouve en faisant le remplissage à l'air libre, et la grande facilité qu'elles donnent à l'ouvrier pour faire cette opération, les ont fait adopter par plusieurs des

principaux négocians de la Champagne.

Elles se composent d'un robinet *a*, (fig. 5) placé entre deux douilles *b* et *c*, opposées verticalement par leurs bases, et

(*Figure* 5.)

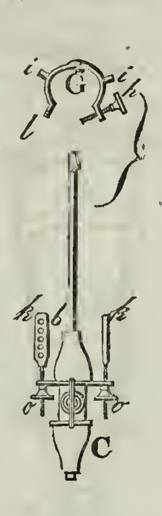


garnies de deux bouchons coniques destinés à boucher, l'un la bouteille qu'on vide, et l'autre celle qu'on remplit. Le robinet *a* est percé de deux orifices, dont l'un correspond à la partie de chaque douille destinée au passage du vin, et l'autre a deux tubes aérifères *d*, *e*, placés dans l'intérieur des douilles, et par lesquels l'air contenu dans la bouteille qu'on remplit monte dans celle que l'on vide. Il résulte de cette disposition que si l'on introduit la douille *b*, *d* de cette cannelle dans le col d'une bouteille pleine, de manière que le bouchon conique *b* la bouche parfaitement, et qu'après avoir renversé cette bouteille et placé de la même manière la douille *c*, *e* dans le col de la bouteille *x* (fig. 7), que l'on veut remplir, et qui est debout, lorsqu'on ouvre le robinet *a*, le vin descend dans la bouteille *x*, et l'air qui occupe le vide de celle-ci monte par le tube aérifère *e*, *d*, et va remplacer le vin dans la bouteille *y*, d'où il résulte un échange de contenu entre ces deux vases, sans communication avec l'air extérieur. Par ce moyen le gaz acide carbonique ne peut pas se dilater, et le vin conserve toute sa force mousseuse. La cannelle coûte 15 francs.

Ces cannelles se fixent sur la bouteille à vider, soit avec une ficelle, soit à l'aide d'un double fil de fer et des crochets *f*, *f*, placés au-dessus du bouchon *a*, mais il est difficile de serrer assez ce fil de fer pour qu'il résiste à l'effort du vin grand-mousseux; de manière que, pour assurer la cannelle, j'ai fait construire des appareils qui la maintiennent très solidement.

Le premier de ces appareils se compose d'un collier en cuivre *g* qui s'adapte au col

(*Figure* 6.)

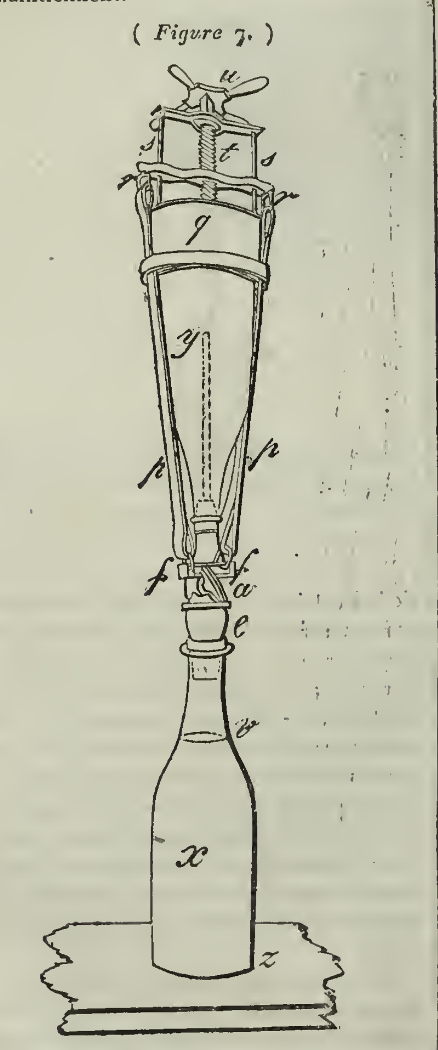


de la bouteille à vider, à l'aide de la vis *h* qui entre dans la partie *l*, et le ferme à la largeur convenable. Introduisant alors la partie *b*, *d* de la cannelle dans le col de la bouteille, on fait entrer les pointes *i*, *i* du collier dans les trous des bandes *k*, *k*. Ces bandes sont surmontées de vis qui traversent la platine en cuivre *m*, *n*, et garnies des écrous *o*, *o* qui servent à les serrer pour fixer la cannelle et pour enfoncer le bouchon conique dans le col de bouteille. La cannelle garnie de cet appareil coûte 25 francs.

Le second appareil (fig. 7) se compose de deux courroies *p*, *p*, passant dans les brides latérales d'un culot en cuir *q*, dans lequel on place la bouteille à vider, et qui sont terminées, d'un côté par deux boucles carrées qui s'agrafent aux crochets *f*, *f*,

placés au-dessus du bouchon conique de la cannelle, et de l'autre bout par deux anneaux fixés dans la traverse en cuivre *r*, *r*, qui se meut parallèlement sur deux tringles de fer poli *s*, *s*, à l'aide d'une vis prisonnière *t* mise en mouvement par la manivelle *u*. Cette traverse, par le mouvement qui lui est donné, tire également les deux courroies, qui alors font entrer le bouchon dans le col de la bouteille et l'y maintiennent.

(*Figure 7.*)



Ce dernier appareil coûte seul 25 francs; mais les ouvriers le trouvent plus commode à employer.

Lorsqu'on remplit des vins grands-mousseux, il arrive que le gaz acide carbonique comprimé dans la bouteille *y* que l'on vide, et celui qui se dilate dans celle *x* qu'on remplit, exercent une pression assez forte pour ralentir l'écoulement. Pour éviter cet inconvénient il faut, après avoir rempli deux ou trois bouteilles, retourner celle que l'on vide et entr'ouvrir le robinet pour donner issue au gaz comprimé avant de remplir la suivante. Lorsque la bouteille qui sert à remplir est vidée, il faut avoir soin d'ouvrir le robinet avant de détacher la cannelle, autrement sitôt qu'elle serait détachée, le gaz comprimé la chasserait avec assez de force pour la jeter à une certaine distance.

Les robinets de ces canelles sont parfaitement ajustés; mais ayant à résister constamment aux efforts du gaz acide carbonique, il faut les graisser de temps en temps avec un peu de suif, afin d'empêcher le vin de transsuder. Lorsque le *rodé* est fatigué, on le rétablit en mettant une goutte d'huile sur le robinet avec un peu de pierre ponce en poudre très fine, et en tournant le robinet dans la cannelle, en ayant soin de le retirer et enfoncer à chaque tour que l'on fait. Quand il est bien poli et qu'il porte partout, on l'essuie ainsi que le dedans de la cannelle, et on le garnit avec un peu de suif, ou avec de la potée d'étain délayée dans un peu d'huile d'olive, ce qui vaut encore mieux que le suif.

CANNELON. Ustensile d'office, moule de fer-blanc destiné à contenir les neiges, les glaces ou les pâtes fines auxquelles on veut donner une forme élégante après leur parfaite confection.

CANTALOU. (Voyez Melon).

CAPILLAIRE. Plante dont il y a cinq espèces, savoir : l'adiante commun ou noir, l'adiante blanc qu'on appelle capillaire de Montpellier, le polytric, le ceterach et la salvia vitæ, ou ruta muraria. Tous les capillaires sont diurétiques, stomachiques et propres à faciliter l'expectoration. Pour faire le sirop de capillaire, on se sert ordinairement du capillaire commun. Le capillaire du Canada diffère de

celui de Montpellier par la grandeur de toutes ses parties.

Le sirop de capillaire a toutes les vertus de la plante ; on s'en sert beaucoup dans les maladies de poitrine.

Capillaire (Sirop de). Faites bouillir dans une pinte d'eau de rivière une poignée de capillaire du Canada ; retirez-le au bout d'un quart d'heure pour le passer sur un tamis ; versez votre décoction sur quatre livres de cassonade que vous aurez mises dans un poëlon. Vous aurez préparé de l'eau battue avec un œuf, jaune et blanc. Pour clarifier votre sirop, écumez-le, et jetez un peu d'eau blanche, jusqu'à ce qu'il ne jette plus d'écume et qu'il soit parfaitement clair. Quand il sera cuit au lissé, retirez-le du feu, et mettez-y un demi-verre de fleur d'orange ; passez-le à la chausse ou dans une serviette. Lorsqu'il est froid, mettez-le en bouteilles.

CAPRES. Les capres sont les boutons à fleurs d'un arbrisseau qu'on appelle caprier. On les cueille avant qu'ils soient épanouis, lorsqu'ils sont encore petits et verds. On les met dans un lieu sombre où on les laisse sécher et flétrir; on les confit ensuite au vinaigre. On les mange en salade et dans des ragoûts. Les petites sont les plus estimées. Elles réveillent l'appétit.

CAPUCINE. Plante qui vient de l'Amérique ; on l'a nommée ainsi, parce que sa fleur est terminée postérieurement par un éperon creux qui ressemble à un capuchon ; elle est d'un goût assez piquant, et d'une odeur forte et assez agréable : on l'appelait autrefois cresson des Indes, ou cresson du Pérou.

Sa racine est rampante, jaunâtre, fibreuse; chevelue, ses tiges faibles et rameuses : elles ont besoin d'appui pour se soutenir ; les feuilles sont alternes, à-peu-près rondes, plus ou moins grandes suivant l'espèce, en-dessus lisses et d'un vert clair, en-dessous plus pâles, un peu velues et chargées de quelques nervures qui naissent de la queue : les queues sont longues et entortillées de même que les tiges.

On en cultive trois espèces ; la petite, la grande et la double. On élève la première dans nos provinces méridionales. Sa feuille est ronde, d'un vert blanchâtre, de la grosseur d'un écu; sa fleur est jaune-pâle, avec une mouche souci au milieu de chaque fleuron ; on prend le bouton de cette fleur, avant qu'il s'épanouisse, et on le confit comme les capres. La tige s'élève à deux ou trois pieds.

On la sème en planche, au mois de mars, dans un terrain qu'on a eu soin de bien fumer et labourer. Il faut l'arroser souvent durant les chaleurs de l'été.

La tige de la seconde espèce s'élève beaucoup plus haut ; sa feuille et sa fleur sont plus grandes du double. La fleur est veloutée, de couleur de souci, venée de rouge. On la laisse épanouir et on en garnit les salades.

La troisième espèce ressemble à la seconde par ses feuilles et par sa tige, quoiqu'elle s'élève moins haut. Sa fleur double et semblable à une petite anémone, n'a point de capuce à son revers ; sa couleur est plus marbrée, moins vive et moins veloutée que celle des fleurs de la seconde espèce.

La capucine double se multiplie de bouture. Il est très difficile de la conserver pendant l'hiver. Il lui faut du chaud et de l'air. Quand on n'a pas de serres disposées convenablement, il faut la tenir dans une chambre habitée et un peu échauffée ; on la met sur la fenêtre, mais toujours en dedans du vitrage, quand le soleil paraît, et on la retire, quand il n'est plus à portée de l'échauffer. Si le temps est doux, on la met dehors pendant quelques heures. Quand il n'y a plus rien à craindre des gelées, on l'enterre auprès d'un mur bien exposé, dans un trou où l'on a mis un peu de fumier. Il faut, durant l'hiver, se donner bien de garde de jamais arroser la plante, quelque besoin qu'elle paraisse en avoir.

C'est dans les mois d'août et de septembre qu'on recueille la graine de la première et de la seconde espèce, à mesure qu'elle mûrit. On ramasse celle qui tombe. Celle de la première est arrondie d'un côté, convexe de l'autre, de la grosseur d'un

petit poids, cannelée, graveleuse, de couleur grise. Celle de la seconde est plus grosse du double, presque blanche, et semblable à l'autre dans tout le reste. On peut les conserver pendant deux ans.

La seconde espèce est presque la seule que l'on cultive dans ce pays. On la sème sur couche et on la replante ensuite dans le lieu le plus abrité du jardin avec un peu de fumier et de bon terreau au pied ; il la faut beaucoup arroser.

CARAMEL ou CARAMELLE. Drogue qui consiste particulièrement en du sucre fort cuit. Le sucre au caramel se nomme encore sucre brûlé, parce qu'il est à son dernier degré de cuisson. Quand on le met sous la dent, il se casse net, sans s'y attacher; c'est la marque à laquelle on le reconnaît (Voy. Sucre).

CARCASSE. Le squelette d'un animal dont les chairs ont été ou consumées, ou enlevées, ou desséchées.

CARDES. (Voy. Bette.) On appelle ainsi les grosses côtes de la poirée ou des artichauts dépouillés du parenchyme qui forme la feuille; celles qu'on préfère sont les plus blanches et les plus épaisses.

Pour préparer les cardes d'artichauts, on les coupe en morceaux après en avoir ôté les filandres; puis on les fait cuire jusqu'à ce qu'elles soient ramollies; alors on fait une sauce au beurre roux avec jus de bœuf, du sel et du poivre, et on la lie avec de la farine frite. Après avoir dressé les cardes sur plat, on leur fait prendre couleur au moyen de la pelle rouge. Si on veut, on peut substituer du fromage râpé au jus dans la sauce.

Les cardes de poirée se préparent de même, ou comme les cardons (Voy. ce mot). Si l'on veut, on les fait blanchir, après les avoir coupées en morceaux ; puis on les met dans une casserole avec du parmesan râpé, du bon jus et de la moëlle de bœuf; après avoir assaisonné, on fait mitonner, et on ajoute un filet de vinaigre.

CARDAMINE. Plante qui vient ordinairement dans les prés humides. Cette plante ressemble au cresson de fontaine et peut lui être substituée.

CARDONS. Il y en a de deux espèces, le commun qu'on nomme le cardon d'Espagne et le piquant, ou cardon de Tours. Celui-ci est armé de tous côtés de piquans très pointus; sa côte est plus pleine, un peu rougeâtre, et il est moins sujet à monter. Il est aussi préférable en ce qu'il est plus tendre et plus délicat, mais il faut tirer la graine de Tours pour l'avoir toujours dans sa qualité. Le plant de la graine qu'on recueille dans les environs de Paris, dégénère considérablement.

Les deux espèces se multiplient de graine et se cultivent de la même manière. On en mange dans le printemps, l'automne et l'hiver. Les premiers s'élèvent sur couche; on les sème sous cloche au mois de janvier, et quand ils ont poussé deux bonnes feuilles, on les repique plus à l'aise sous d'autres cloches et sur couche neuve qui ait huit à neuf pouces de terreau. Pour bien faire, il faut les laisser sous cette seconde cloche, jusqu'à ce qu'ils soient bons à replanter en place sur une troisième couche où l'on met des fumiers à demi-consommés; on charge cette couche d'environ un pied de terreau auquel on a mêlé un tiers de terre; on attend quelques jours pour donner, à ce terreau et à ce fumier, le temps de passer son plus grand feu; on y range ensuite le plant à une distance de deux pieds et demi ou trois pieds. On couvre chaque plant d'une cloche qu'on laisse jusqu'à ce qu'il soit bien repris; on fait de petits treillages des deux côtés de la cloche qui servent d'appui à des paillassons qui les couvrent pendant la nuit et dans les temps froids.

Ces couches doivent avoir quatre pieds et demi de large sur deux et demi de haut. Il faut les disposer et les couvrir de façon que leur ombrage n'incommode pas d'autres qui sont derrière,

On peu semer des plantes et des radis entre chaque pied de cardon.

Le cardon demande d'être arrosé souvent. Quand il a acquis le point convenable, on le lie, dans un beau jour, avec trois ou quatre paquets de paille bien serrés ; on les garnit bien de paille tout autour ; la li-

tière secouée vaut encore mieux ; on la lie bien fort, et on ne laisse à l'air que l'extrémité des feuilles. On les laisse trois semaines dans cet empaillage. Ce temps suffit pourvu qu'on ait soin, pendant ce temps-là, de verser de l'eau dans le cœur de la plante. On retire ensuite la paille ou litière qu'on peut faire sécher pour servir à d'autres, et on les coupe.

De ce même plant qu'on a élevé sur couche, on en replante d'autres en pleine terre, au mois de mars. La terre qui a le plus de fond, et qui est nouvellement défoncée, est la meilleure. On fait des trous d'un pied, en profondeur et en largeur, à la distance de trois pieds l'un de l'autre ; on les remplit de fumier bien consommé, avec quelques pouces de terreau par dessus; on met un pied dans chaque trou. Dès qu'ils sont plantés, on les arrose et on les couvre, ou d'un pot renversé, ou de quelques feuillages qu'on leur laisse jusqu'à ce qu'ils soient bien repris. On leur donne ensuite un petit binage au pied, et on les mouille de temps-en-temps. Ceux qui ne montent pas sont bons à lier en juin et en juillet.

Ceux qu'on mange l'automne et l'hiver se sèment à la mi-avril. On fait des planches de six pieds de largeur, et on prépare des trous dans lesquels on met trois ou quatre grains, laissant entre chacun une distance de deux pouces; on les enfonce un peu avec le doigt. Quand ils ont poussé, on laisse les plus vigoureux, et on arrache les autres. Il est cependant bon d'en conserver quelques-uns pour mettre en place de ceux qui périssent ; car la fourmi rouge et le ver de hanneton en détruisent quelquefois beaucoup ; la mouche leur fait aussi quelquefois beaucoup de mal. On les préserve de la guerre qu'elle leur fait, en les arrosant souvent à la fin du jour. Il faut les serfouir quand il en est besoin, et leur donner beaucoup d'eau pendant l'été.

On commence au mois d'octobre à lier les plus forts; on les garnit de paille tout de suite, et on continue jusqu'aux approches des gelées, en prenant toujours les plus forts. Alors il faut les lier sans les empailler, leur donner un appui contre les vents, les laisser sur pied tant qu'il est possible, et les couvrir grossièrement de litière lorsque les gelées commencent à se faire sentir. Quand le froid est trop fort, on les arrache en motte; si on n'a pas de serres, on choisit le terrain le plus sec, on y fait une tranchée de trois pieds de profondeur sur quatre de largeur; on fait au bout de la tranchée ce qu'on appelle un chevet de paille, en élevant un peu de paille longue à laquelle on adosse trois pieds de cardons, ensuite un autre chevet de paille et un second raug de cardons, etc. On laisse à l'air l'extrémité des feuilles jusqu'à ce que les gelées deviennent plus fortes; alors on couvre toute la tranchée de litière ou de feuilles. Si on a des paillassons, on les dispose par dessus en talus, pour empêcher la pluie de penétrer dans le cœur de la plante. On les conserve ainsi jusqu'au carême.

Dans les lieux où il n'y a pas abondance de fumier, on donne un intervalle de cinq pieds d'un rang à l'autre, et on sème dans l'intervalle des plantes qui peuvent être levées avant la Toussaint. Alors on creuse profondément cet espace qui sépare les deux rangs, et on adosse les terres contre les cardons, dont on a bien lié les feuilles jusqu'à l'extrémité. Au bout de trois semaines, ils se trouvent blancs, et il faut les manger tout de suite, sans quoi ils pourrissent. On en enterre de quinze en quinze jours, au fur et à mesure qu'on en veut manger. Il faut porter dans la serre ceux qu'on veut garder pour l'hiver. Là, il faut les enterrer dans du sable frais, sans les empailler; ils y blanchissent également, mais plus tard. Il faut leur donner de l'air, toutes les fois que le temps le permet, et avoir soin d'en ôter toutes les feuilles qui pourrissent.

On laisse quelques pieds en place, pour avoir de la graine; on doit les couper à quelques pouces de terre; quand le temps des gelées approche, les couvrir comme les artichauts, et avoir soin de leur donner de l'air quand il fait doux. On les découvre au mois de mars; ils ne tardent pas à faire leur tige, qu'il faut renverser du côté

du nord, et la faire soutenir ainsi penchée par des échalas, afin que la pluie ne pénètre pas dans la pomme. La graine est mieux nourrie si on ne laisse qu'une tête sur chaque rameau. On coupe ces têtes quand elles sont sèches, ainsi que la plante, et on les attache au plancher. Avec un peu de soin pendant l'hiver on conserve quelquefois, pendant dix ans, le même pied qui a porté graine.

On mange la racine et la côte; on les sert pour entremets, au jus, à la sauce blanche, cuits sous un aloyau ou un gigot qui est à la broche. D'abord cuits dans l'eau, bien égouttés, on les met dans la casserole.

La fleur a la vertu de faire cailler le lait, de même que la présure. Elle est bleuâtre et se détache des têtes qu'on laisse venir pour graine.

Le cardon se mange cuit dans l'eau ou dans le bouillon. C'est un aliment doux, un peu mucilagineux, et d'une digestion facile.

Cardons (Manière de préparer les). On prendra des côtes de cardons, les plus tendres et les plus blanches; il faut que l'intérieur soit plein et ferme; on les épluche; on les coupe toutes de la même longueur; on les fait cuire dans un blanc, après les avoir fait blanchir et rafraîchir; puis on les fait bouillir dans un bon consommé; on les dresse; on fait réduire le consommé et on le verse sur les cardons. On prépare de la même manière les cardons au velouté, à l'espagnole, à la béchamel etc., en remplaçant le consommé par l'une de ces sauces.

Cardons (Purée de). Mettez dans une casserole, avec trois cuillères à dégraisser de velouté, et six cuillerées de consommé, vos cardons cuits dans un blanc et coupés en petits morceaux; faites réduire le tout; quand ils seront réduits en pâte, passez-les à l'étamine, en ayant soin que la purée soit la plus épaisse possible; si elle l'était trop, vous l'allongeriez avec de la crême réduite; ajoutez-y gros comme une noix de glace; ne faites pas bouillir votre purée; tenez-la chaudement au bain-marie.

Cardons (Purée de) en croustade. Ayez des croûtons d'un pouce et demi, faits avec la mie d'un gros pain; faites-leur une incision sur le bord et faites-les blondir dans le beurre; égouttez-les alors; ajoutez à votre purée, quand elle sera bien chaude, gros comme un œuf de pigeon de beurre; ôtez la mie intérieure des croûtons, et remplacez-la avec cette purée.

CARRELET. Poisson de mer dont tout le monde connaît la figure. Quelques-uns l'appellent plie, quand il est grand. La plie se mange ordinairement à la sauce blanche, le carrelet en friture ou au beurre noir avec ognon et un filet de vinaigre.

Carrelets a la bonne eau. Après avoir vidé et lavé vos carrelets, faites-les cuire dans une bonne eau, et servez-les avec.

Carrelets grillés. Trempez dans l'huile vos carrelets nettoyés et lavés, salez-les et poivrez-les; faites-les griller; dressez-les, et versez dessus une sauce italienne.

Carrelets a la bonne femme. Mettez quelques carrelets sur un plat beurré; mettez-du sel, du poivre, du persil, concassé, un verre de vin blanc ou de l'eau, un peu de chapelure de pain par-dessus; mettez le plat sur un fourneau, couvrez-le, faites bouillir dix minutes, et votre poisson cuit, servez.

Carrelets, sauce aux capres. Nétoyez bien votre carrelet; essuyez-le bien; saupoudrez-le de sel, de poivre, frottez-le avec de l'huile, et mettez-le sur le gril et sur un feu un peu ardent; quand il sera grillé d'un côté, retournez-le de l'autre; quand il sera cuit, mettez-le sur le plat et masquez-le d'une sauce aux câpres.

CAROTTE. Plante commune et dont on fait un grand usage dans la cuisine. Il y en a quatre espèces qu'on cultive dans ce climat; la blanche longue, la blanche ronde, la jaune longue, la jaune ronde. Voilà les formes et les couleurs qui distinguent ces quatre racines. La première est longue d'un pied, diminuant insensiblement depuis sa tête jusqu'à sa pointe; elle est unie et très grosse, ayant la forme d'une toupie. La jaune longue est allongée, d'un jaune souci, tant en dedans qu'en dehors, grosse et fort unie. La jaune ronde est de même couleur,

mais semblable à la blanche ronde, pour la conformation. La graine qui mûrit la première est la meilleure. Il est bon de la laisser vieillir. La carotte, qui vient de graine nouvelle, monte plus aisément.

On sème au printemps, à la mi-mars, si les terres sont légères, et à la mi-avril dans les terres fortes, à cause des insectes qui la dévorent quand elle lève. Dans ces sortes de terres grossières, la carotte devient souvent verreuse et fourchue. Pour prévenir cet inconvénient, il faut y mêler des terreaux et faire des labours en saison convenable. Il ne lui faut nulle part ni sécheresse ni humidité.

La seconde semence se fait depuis le 15 jusqu'au 30 septembre. Il faut la sareler à la Toussaint; on la couvre aux approches des gelées avec de la grande litière ou des feuilles sèches. Elle commence à pousser au mois de mars; alors il faut l'éclaircir, si elle vient trop drue, la visiter souvent pour arracher celle qui monte. On dit qu'elle communique à celles qui sont voisines, sa disposition à monter. Elle est bonne à manger vers la fin du mois d'avril Comme elle est sujette à monter au mois de juin, il n'en faut semer qu'autant à-peu-près qu'il en faut pour la consommation de la maison. Elle fournit jusqu'à ce que d'autres carottes, qu'on sème au commencement de l'hiver, soient assez fortes. En quelque temps qu'on les sème, il faut, avant tout, avoir donné deux bons labours à la terre.

On peut la semer à la volée ou par rayon, ayant soin de la marcher quelques heures après qu'elle a été semée, pourvu qu'il fasse beau, et que la terre se hâle un peu. Mais le soin principal qu'il faut avoir, si on veut qu'elle grossisse, c'est de la sareler souvent, de la mouiller lorsqu'elle est jeune, et de l'espacer convenablement. Pour cet effet, dès que la racine est de la grosseur d'une plume à écrire, il faut l'éclaircir, en sorte qu'il y ait toujours cinq à six pouces de distance en tout sens de l'une à l'autre. Il faut la faner deux fois dans le cours de l'été; le feuillage qu'on en retire est très bon pour les animaux.

Le ver de hanneton en coupe souvent la racine; il faut le chercher au pied de celles qu'on voit fanées, afin de le détruire.

Aux approches de Noël, on arrache une partie de celles qui se sont conservées; on les met dans une serre où la gelée ne puisse pénétrer. Il ne faut pas qu'elle soit trop chaude. On les range en pile les unes sur les autres, après les avoir lavées, et laissé ressuyer. Il n'est pas nécessaire de les couvrir de sable. Il faut surtout serrer l'espèce jaune qui risque de périr en terre. Si cependant on a un terrein qui puisse la conserver durant l'hiver, il vaut mieux l'y laisser, sauf de la couvrir de litière ou de feuilles.

On choisit pour la plantation qu'on veut faire après l'hiver, afin d'avoir de la graine, les plus grosses, les plus unies et les plus droites, auxquelles on se donne bien de garde de couper la tête. On les replante à la fin de février, à la distance d'un pied de l'une à l'autre, et en échiquier. Elles font leur tige au mois de mai; et la graine se recueille ou mois d'août, à mesure qu'elle mûrit.

Avant que de la semer, on la froisse entre les doigts, pour faire tomber tous les petits poils dont elle est garnie. Les terres nouvellement défoncées sont les meilleures.

On cultive la longue de deux espèces, préférablement aux deux rondes, parce qu'elle pique plus facilement et qu'elle est d'un plus grand profit, étant très longue.

C'est un mets fort commun; on les met à la soupe, dans les haricots de mouton à la place des navets, quand elles sont jeunes et tendres. On en farcit des volailles.

Carottes et panais coupés, à moitié cuits dans de l'eau; on achève de les faire cuire dans du vin de Champagne, coulis, consommé, bouquet.

Cuites dans de l'eau, du bouillon, ou du jus de viande, elles constituent un aliment doux, nourrissant, digérant bien, et sans causer de vents.

Carottes (Gâteaux de). Faites cuire dans une marmite, avec de l'eau et un peu

de sel, douze carottes que vous avez choisies les plus rouges possibles, et que vous aurez ratissées avec soin. Quand elles seront cuites, vous les mettrez dessécher sur le feu, dans une casserole; après les avoir égouttées, passez à l'étamine, et supprimez les cœurs; vous ferez une crême pâtissière de la valeur d'un demi-setier de lait que vous forcerez un peu en farine; et quand elle sera cuite, vous y incorporerez votre purée de carottes avec une pincée de fleur d'orange pralinée et hachée, trois quarterons de sucre en poudre; vous y mettrez l'un après l'autre quatre œufs entiers, plus six jaunes d'œufs dont vous garderez les blancs; vous mêlerez bien tout cela avec un quarteron de beurre fondu; vous y incorporerez vos blancs d'œufs que vous aurez fouettés; trois quarts d'heure avant de servir, versez votre appareil dans une casserole, ou dans un moule, et mettez au four; quand votre gâteau sera cuit, vous le renverserez sur un plat et vous servirez.

Carottes au beurre. Coupez des carottes, qu'elles soient de l'épaisseur d'un double sou; faites-les blanchir pendant cinq minutes, et mêlez-les dans une casserole avec un peu de beurre et un verre de bouillon, de sel, une idée de sucre. Lorsque vous apercevez qu'elles sont presque cuites, faites réduire a glace; mettez-y de nouveau un morceau de beurre, des fines herbes, une cuillerée de velouté; faites faire un bouillon pour que le tout soit bien amalgamé, et servez avec une garniture de croûtous.

CARPE. Poisson fort estimé, et susceptible d'arriver à un âge extrêmement avancé. Les carpes trop grasses sont d'une digestion très difficile. La laitance de carpe est très nourrissante, savoureuse, et très facile à digérer. Ses œufs réunis en masses quelquefois énormes, n'ont pas l'inconvénient de ceux du barbeau.

Les carpes de rivière sont meilleures que celles qu'on pêche dens les étangs. Ce poisson est dans sa grande bonté pendant les mois de mars, mai et juin.

Le bon temps pour pêcher la carpe est dans les mois de juin, de juillet et d'août. Elles mordent alors à toutes sortes d'appâts.

On les pêche à la ligne. Pour cet effet, il faut avoir de bons hameçons d'acier, des lignes de soie, fortes et suffisamment grosses, avec une ou plusieurs gaules d'un bois qui plie sans rompre; on les attache au bout de quelques autres bâtons longs et gros comme le doigt. On entortille ces lignes autour du bras, et on n'en laisse de longueur qu'autant qu'on le croit convenable. On met des amorces à la pointe de l'hameçon, comme vers de terre, morceaux de viande, etc.

Pour attirer davantage le poisson, on frotte quelquefois l'hameçon avec une composition de deux grains de musc, quatre gouttes d'huile d'aspic, autant de camphre.

Quatre ou cinq jours avant que de pêcher, on jette de l'appât soir et matin dans l'endroit destiné à faire la pêche. Pour cet effet, on fait tremper des fèves ou haricots dans de l'eau pendant sept à huit heures; on les fait bouillir ensuite dans un pot de terre neuf; quand elles sont un peu moins qu'à moitié cuites, on les retire; on y mêle trois ou quatre onces de miel, trois grains de musc, de l'aloës en poudre de la grosseur de deux fèves. On achève de faire cuire à moitié; on retire ensuite; on garde pour s'en servir, et on choisit les plus grosses pour mettre à l'hameçon.

Il faut jeter la ligne de façon qu'il y en ait quelques pieds qui filent sur la surface de l'eau et sur le bord. Le poisson l'apercevrait si elle était jettée à plomb. On attache un morceau de liège à la ligue, et on le dispose de telle façon qu'il est sur la surface de l'eau, lorsque l'hameçon est au fond. Quand le poisson tire, le liège enfonce, alors il faut lever prestement la ligne afin de piquer la carpe. Quand on la sent prise, on file la partie de la ligue qu'on a entortillée autour de son bras, on laisse le poisson se débattre, afin qu'il n'ait plus de force pour s'échapper, quand on le prend avec la main.

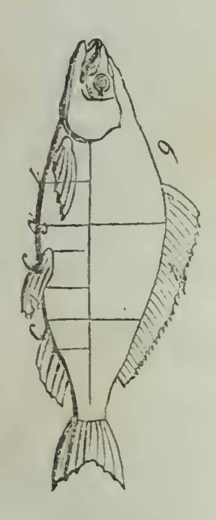
Quand on prend une carpe qui paraît

languissante, il faut l'assommer tout de suite, plutôt que de la mettre dans l'eau où elle meurt ordinairement.

Quand on pêche dans des lieux où il y a des crônes, c'est-à-dire des endroits au fond de l'eau garnis de racines d'arbres, de grands herbiers, etc. où le poisson va se réfugier, on se sert du tramail.

On mange la carpe de plusieurs façons.

Pour servir une carpe, il faut commencer par la tête, que l'on envoie au plus distingué des convives : c'est surtout à cause de la langue que ce morceau est recherché; ensuite, et toujours avec la truelle, on lève la peau et les écailles, qu'il faut mettre de côté; puis, tirant une ligne du sommet à la queue, et la divisant par d'autres lignes transversales, on servira, aux environs, les morceaux compris entre elles, en observant que le dos est le côté le plus délicat. (Voy. la planche.)



Carpe a l'étuvée. Mettez dans une casserole de l'eau et du vin blanc en quantité égale; ajoutez du macis, gros poivre, sel, quelques ognons, des fines herbes, et du aifort râpé; mettez-y frire vos carpes; couvrez la casserole, et laissez bouillir su un feu bien doux pendant une heure au moins; au bout de ce temps, retirez les carpes et faites-les égoutter; ayez une seconde casserole, dans laquelle vous mettrez demi-litre de vin blanc, deux anchois hachés, un ognon, un peu de citron, un quart de beurre roulé dans la farine, un peu de bonne crême de lait, et une grande tasse du bouillon dans lequel les carpes ont été étuvées. Faites bouillir le tout pendant quelques minutes; ajoutez à la sauce deux jaunes d'œufs mêlés avec un peu de crême, et exprimez-y la moitié d'un citron; dressez vos carpes sur un plat, et versez dessus la sauce bien chaude.

Carpe au bleu. Videz votre carpe et ficelez la tête; mettez-la dans une poissonnière; faites bouillir un litre de vinaigre rouge que vous versez bouillant sur la carpe, en faisant en sorte qu'elle baigne entièrement dans le court-bouillon où on fait mijoter la carpe une heure, plus ou moins, selon sa grosseur, laissez-la ensuite refroidir; placez-la sur une serviette proprement arrangée sur un plat, et couronnez-la de persil.

Carpe au court-bouillon. Préparez votre carpe comme pour le bleu; faites bouillir du vinaigre, versez-le dessus; faites un court-bouillon que vous mettrez avec votre carpe.

Carpe farcie. Levez les peaux et les chairs d'une belle carpe; supprimez la plus grande partie de la carcasse, en conservant la tête et la queue de la carpe, et laissant environ trois pouces d'arête à l'une et à l'autre; ayez les chairs de deux autres carpes, et faites, avec les chairs réunies de vos trois carpes, une farce à quenelles; étendez, à peu près un doigt et demi d'épaisseur de cette farce dans le tour d'un plat; mettez aux deux extrémités la tête et la queue. Remplissez le ventre de votre carpe de salpicon; couvrez ce salpicon de votre farce, à laquelle vous donnerez la forme d'une carpe; unissez bien cette farce avec un couteau trempé dans l'œuf; dorez-la avec des œufs battus; enveloppez la tête et la queue de papier beurré. Une heure avant de servir, mettez votre carpe dans un four doux; faites-lui prendre une belle couleur; ôtez ensuite le papier; saucez votre carpe d'une bonne espagnole réduite, ou d'un ragoût

de laitances, de champignons et culs d'artichauts, et servez.

Carpe grillée, sauce aux câpres. Écaillez et videz une belle carpe; ciselez-la et mettez-la sur un plat avec du persil, de la ciboule, du sel, du poivre et de l'huile; trois quarts d'heure environ avant de la servir, placez-la sur le gril à un feu un peu ardent; quand elle est grillée, masquez-la avec une sauce aux câpres, et servez.

Carpe frite. Écaillez et videz une belle carpe; fendez-la par le dos de la queue à la tête, de manière qu'elle ne tienne que par le ventre; farinez-la ainsi que sa laitance, ou ses œufs, et mettez-la dans une friture bien chaude. En général, tous les poissons de rivière, un peu épais, se fendent et se farinent pour la friture.

Carpe a l'allemande. Coupez une carpe en morceaux, après l'avoir lavée sans la vider ni ôter les ouïes; enlevez seulement le gros boyau; mettez vos morceaux dans une casserole ou dans un poêlon, avec du sel, du gros poivre, des quatre épices, des tranches d'ognons, une ou deux bouteilles de bière; il faut que votre poisson baigne dans la sauce; mettez votre casserole sur un grand feu; faites réduire votre sauce assez pour qu'il n'en reste à peu près qu'un verre; servez votre carpe avec son bouillon, sans le lier.

Carpes (Fricandeau de). Voy. Esturgeon (Fricandeau d').

Carpes (Aspic de laitances de). Après avoir fait dégorger vos laitances, faites-les blanchir, et poudrez ensuite comme pour les filets de soles en aspic. (Voy. Sole.)

Carpes (Ragoût de laitances de). Faites mijoter quelque temps et à petit feu, dans une casserole du beurre, des champignons, une tranche de jambon, le jus d'un citron et un bouquet de fines herbes; joignez-y un peu de farine, vos laitances de carpe et un peu de bon bouillon. Faites bouillir le tout environ un quart d'heure; assaisonnez avec du poivre et du sel. La cuisson faite, épaississez la sauce avec deux ou trois jaunes d'œufs, un peu de crême et du persil haché.

Carpes (Langues de). Voy. Langues.

Carpes (Caisse de laitances de). Faites dégorger, blanchir et égoutter une trentaine de laitances; passez légèrement sur la fin avec un morceau de beurre dans une casserole quelques champignons, persil, échalotes hachées très-menu, sel, poivre, muscade et épices; ajoutez-y vos laitances, et faites-les mijoter un instant; étendez un gratin, gras ou maigre, dans une caisse ronde que vous aurez huilée; mettez-la sur le gril; posez ce gril sur la cendre chaude; versez vos laitances sur votre gratin, gratinez-les; faites-leur prendre couleur au four de campagne; au moment de servir, retirez votre caisse; dressez-la, et versez.

On peut préparer ainsi les laitances de maquereaux.

Carpe (Matelotte de). — (Voy. Matelotte).

Carpes (Laitances frites de). Faites dégorger dans de l'eau fraiche, que vous changerez souvent, une vingtaine de laitances dont vous aurez séparé les boyaux; lorsqu'elles seront bien blanches, faites bouillir dans une casserole de l'eau avec un filet de vinaigre et une pincée de sel; lorsque votre eau bouillira, mettez-y vos laitances; faites leur jeter un bouillon; égouttez-les; au moment de servir, trempez-les dans une pâte légère; faites-les frire d'une belle couleur; égouttez-les; dressez-les sur un plat avec du persil frit, et servez.

Carpe a la chambord. Elle se prepare comme le brochet à la Chambord. (Voy. Brochet).

Carpes (Quenelles de). Préparez une belle carpe, et faites vos quenelles comme celles de volaille; ajoutez à la chair de votre poisson un ou deux anchois.

Carpes (Sauté de filets de). Levez les filets de quatre ou cinq carpes; ôtez la peau, coupez-les en carrés longs de deux pouces, et larges de neuf lignes; arrangez-les sur le sautoir; au moment de servir, mettez le sautoir sur un feu un peu ardent; aussitôt que le beurre jetera quelques bouillons, retournez les morceaux quand ils seront cuits; égouttez-les, et dressez-les en miroton sur le plat.

CARVI. Plante. Sa racine est grosse, longue, blanche, d'un goût aromatique avec un peu d'âcreté. Les feuilles sont légérement découpées et rangées par paires, le long d'une côte. Elles sont semblables aux fleurs de carotte sauvage. Les fleurs sont en rose, disposées en ombelles, composées de cinq pétales en forme de cœur, inégaux, rangés en rond, soutenus par un calice qui devient un fruit composé de deux petites semences renflées, canuelées sur le dos, plates de l'autre côté. Elle est bonne pour l'estomac, contre la colique, pour exciter les urines, et augmenter le lait des nourrices. On confit la semence avec du sucre; on en tire de l'huile par la distillation.

CASÉEUX. Epithète qu'on donne aux parties les plus grossières du lait, dont on fait des fromages.

CASSEROLE AU RIZ. Epluchez; lavez et faites blanchir une quantité de riz proportionnée à ce que vous voulez en avoir; mettez-le dans une casserole; mouillez-le avec du derrière de la marmite; mouillez peu et faites aller très doucement; faites en sorte que votre riz soit bien gras; salez-le convenablement; sa cuisson achevée, retirez-le du feu très ardent; dégraissez alors ce riz, et maniez-le jusqu'à ce qu'il soit à moitié refroidi. Faites alors un bouchon de mie de pain de la grandeur du fond de votre plat; dressez autour votre riz comme vous feriez pour un pâté; soudez bien votre riz sur le plat; couvrez votre pain aussi; donnez à tout une forme agréable avec un morceau de carotte; formez votre couvercle pour pouvoir l'enlever facilement; faites-lui prendre couleur dans un four très chaud; lorsque vous serez près de servir, levez votre couvercle avec soin; mettez-le sur un couvercle de casserole, videz votre casserole au riz, remplissez-la d'un ragoût tel que vous jugerez à propos, remettez son couvercle et servez. On peut aussi décorer une casserole au riz avec des œufs, des truffes, filets de volailles, etc., que l'on découpe et arrange avec symétrie.

CASSEROLE. Ustensile de cuisine dont tout le monde connaît la forme et l'usage. Elles sont de cuivre étamé. Il faut avoir grand soin qu'elles soient bien étamées et les faire étamer de nouveau à la moindre apparence de besoin, ainsi que tous les autres ustensiles qui sont de la même matière, saus quoi, le vert de gris, qui se détache du cuivre et qui est un poison peut se mêler avec les mets qu'on apprête. Souvent la négligence, à cet égard, ou une économie mal entendue, a causé les plus funestes effets. Voy. BATTERIE DE CUISINE. CUIVRE.

CASSIS ou CASSIER. Arbrisseau dont les feuilles sont semblables à celles de la vigne, larges, un peu velues en dessous, d'une odeur fétide, ainsi que les fleurs qui naissent du même tubercule, ramassées en grappe, et ressemblant à celles du groseillier blanc épineux. Les baies sont oblongues, noires, et toujours acides, dans leur maturité comme lorsqu'elles sont vertes, d'une saveur peu agréable. On cultive cette plante dans le Poitou, dans la Touraine, dans les environs de Paris, etc. Quelques uns appellent cet arbrisseau poivrier; mais cette dénomination est très impropre.

CASSIS POUR DESSERT (Gelée de). Ecrasez vingt livres de cassis; passez le jus; ajoutez-y une égale quantité de sucre, faites bouillir ce mélange pendant quelques instans, et mettez cette gelée dans des pots.

CASSIS (Ratafia de). Voy. GROSEILLES (Ratafia de).

CASSONADE. Sucre qui n'a point été raffiné; et qui se vend en poudre et en morceaux. On fait plus de cas de celle qui est blanche. Voy. SUCRE.

CATILLARD ou CATILLAC. Nom qu'on donne à certaines pêches, à certains pavies et à certaines poires. La poire de Catillard se mange en octobre et novembre; elle est peu estimée. On fait une compote de poires de Catillard. Voy. BON-CHRÉTIEN.

CAVE. Lieu souterrain et voûté, destiné à mettre du vin et d'autres choses qui ont besoin d'être tenues dans un lieu où le soleil et le grand air ne pénètrent pas.

Les vins ne se conservent pas également bien dans toutes les caves; ils s'améliorent dans les unes, et se détériorent dans les autres. Je vais indiquer les signes auxquels on peut reconnaître celles qui sont propres à recevoir les vins que l'on veut laisser vieillir, et les moyens de remédier à quelques-uns des inconvéniens de celles dont la position ou la construction les rendent peu convenables à cet usage.

On ne saurait donner de meilleures instructions sur cet objet que celles que M. le comte Chaptal a consignées dans son ouvrage sur l'*Art de faire les vins*. Ce savant s'exprime ainsi :

« 1° L'exposition d'une cave doit être au nord; sa température est alors moins variable que lorsque les ouvertures sont tournées vers le midi.

« 2° Elle doit être assez profonde pour que la température soit constamment la même.

« 3° L'humidité doit y être constante sans y être trop forte : l'excès détermine la moisissure des paniers, bouchons, tonneaux, etc. La sécheresse dessèche les futailles, les tourmente, et fait transsuder le vin.

» 4° La lumière doit être très modérée : une lumière vive dessèche, une obscurité presque absolue pourrit.

» 5° La cave doit être à l'abri des secousses : les brusques agitations, ou ces légers trémoussemens déterminés par le passage rapide d'une voiture sur le pavé, remuent la lie, la mêlent avec le vin, l'y retiennent en suspension et provoquent l'acétification. Le tonnerre et tous les mouvemens produits par des secousses déterminent le même effet.

» 6° Il faut éloigner d'une cave les bois verts, les vinaigres, et toutes les matières qui sont susceptibles de fermentation.

» 7° Il faut encore éviter la réverbération du soleil qui, variant nécessairement la température d'une cave, doit en altérer les propriétés.

» 8° D'après cela, une cave doit être creusée à quelques toises sous terre ; ses ouvertures doivent être dirigées vers le nord : elle sera éloignée des rues, chemins, ateliers, égouts, courans, latrines, bûchers, etc. Elle sera recouverte par une voûte. »

Nous compléterons cette instruction par les conseils que donne M. Julien pour remédier à quelques inconvéniens des caves.

Lorsqu'une cave est très humide, on peut garantir les tonneaux de la moisissure en les plaçant sur des chantiers élevés, sous lesquels on balaye fréquemment. Une grande propreté peut économiser un reliage par an. Il faut néanmoins visiter soigneusement les cercles et les sonder de temps en temps, surtout à l'approche des équinoxes. A ces époques, des cercles qui, à la partie supérieure de la pièce, paraissent neufs, se trouvent quelquefois pourris dessous, et se rompent tous à la fois. Ces accidens sont fréquens dans les caves nouvellement construites, et, pendant les premières années, le vin s'y conserve moins bien, On peut diminuer l'humidité d'une cave, soit en agrandissant les soupiraux, soit en pratiquant de nouvelles ouvertures.

Si la cave est trop sèche, les cercles durent plus long-temps, mais le vin coûte beaucoup plus d'entretien. Dans une cave très humide, une pièce de deux cent cinquante bouteilles ne perd souvent qu'un verre de vin par mois; tandis que, dans celles qui sont sèches, elle en perd quelquefois jusqu'à deux bouteilles et plus.

On diminue la sécheresse d'une cave en supprimant une partie des soupiraux, ou en les rétrécissant. Lorsqu'il fait très-chaud ou très froid, il est quelquefois à propos de les fermer tout-à-fait. Si les soupiraux sont exposés au midi, on peut les garantir des rayons du soleil en les masquant par un petit mur en talus; dans ce cas, l'air extérieur ne pénètre que par les deux côtés. Une planche couverte de terre ou de gazon peut remplacer ce mur.

Les maisons bâties sur des terrains marécageux, ou sur des fosses qui ont servi de réceptacle aux immondices, ont ordinairement de très mauvaises caves : elles sont surtout pernicieuses dans les temps chauds. attendu que les matières fétides que con-

tient leur sol se mettent en fermentation, et exhalent des matières méphitiques qui détériorent en peu de temps les vins les plus solides, même lorsqu'ils sont en bouteilles. J'en ai vu plusieurs à Paris, dans lesquelles on ne pouvait pas conserver du vin pendant trois mois sans qu'il perdît de sa qualité. Le seul moyen de remédier à cet inconvénient serait de fouiller aussi profondément que possible le terrain, et de le remplacer par des matériaux, de la terre ou du sable, qui auraient été exposés pendant long-temps à l'ardeur du soleil.

Pour la commodité du service, le sol des caves doit être bien uni et battu, surtout celles où l'on met les vins en bouteilles. Ces dernières peuvent, en outre, être sablées.

CAVIAR. On donne ce nom à des œufs d'esturgeon, qu'on conserve avec du sel, du poivre et des ognons, qu'on a laissé fermenter. On fait un grand cas de ce mets en Russie; il passe pour être assez sain; mais il n'est pas du goût de tout le monde.

CÉDRAT. Espèce de citronnier dont les fruits portent le même nom. On en fait des confitures sèches et liquides; ils sont entiers dans celles-ci, et par quartiers dans les premières.

L'arbre nommé cédrat s'appelle aussi cèdre doux.

Cédrats confits. (Voy. Citrons) (Conserve de fleurs de).

Cédrats (Glace de). Ayez une livre de sucre cuit au lissé; votre sucre encore chaud, zestez-y deux cédrats bien frais et, en les coupant, exprimez leur jus s'ils en ont; mais, comme ce fruit n'est ordinairement employé qu'à cause de son parfum, qu'il donne très peu de jus, vous y suppléerez en exprimant dans la glace le jus de six citrons, que vous laisserez infuser pendant deux heures; puis, vous les passerez au tamis de soie, et vous ferez glacer les glaces.

Cédrats (Crême de). Ayez six pintes d'eau-de-vie qui ait au moins vingt-deux degrés; ajoutez-y une pinte d'eau; mettez le tout dans une cruche, et mettez-y infuser, pendant quelques jours, quatre cédrats que vous aurez zestés; bouchez bien votre cruche; au bout de quelques jours, distillez cette préparation au bain-marie, mêlez l'esprit que vous obtiendrez à trois pintes d'eau, trois livres de sucre clarifié; filtrez votre crême, et mettez-la en bouteilles.

Cédrats (Huile de). Procédez comme pour la crême; mettez la même quantité d'eau-de-vie et de fruit; il n'y a que celle du sucre qui varie. Quand la distillation est faite, faites fondre cinq livres de sucre dans quatre pintes d'eau; mêlez les quatre pintes d'esprit que vous avez retirées, et passez à la chausse

CÉLERI. Plante très-connue et dont on fait un grand usage. Elle se multiplie de graine qui se sème en divers temps de l'année.

Le céleri est d'un grand usage dans la cuisine; on le mange en salade, cuit à la sauce blanche; on le met dans des ragoûts; on le sert sous des viandes rôties; on l'emploie même dans des soupes.

Cru et en salade il est moins facile à digérer que quand il est cuit. Il nourrit peu.

On distingue sept espèces de céleri, le céleri de la petite espèce, le long, le court, le plein, le fourchu, le céleri à grosse racine, et l'ache de montagne.

Le céleri de la petite espèce a la racine grosse, charnue et blanche, garnie de beaucoup de fibres, et plongée profondément en terre: des feuilles cannelées, creuses, vertes et luisantes s'élèvent en grand nombre de sa racine, et se renversent sur terre. Cette plante pousse plusieurs tiges rameuses qui s'élèvent à la hauteur d'environ deux pieds, et sont garnies de loin à loin de feuilles semblables à celles qui naissent de la racine. Les fleurs sont disposées en parasol.

Le céleri long a des feuilles droites et d'une couleur plus claire; ne forme qu'une seule tête, tandis que l'espèce précédente en a plusieurs. Cette tête pousse une tige de trois ou quatre pieds. Elle ressemble au précédent par sa fleur et par sa graine.

Le céleri court a le pied plus gros et plus garni de feuilles, les feuilles plus grosses, plus courtes, et d'un vert plu[illegible] fleur et graine semblables.

Le célcri fourchu est moins élevé que les précédens, plus gros, chargé d'un grand nombre de têtes; ses tiges en plus grand nombre et moins grosses; fleúr et graine semblables.

Le célcri à grosse racine a sa racine grosse, d'où lui vient son nom, et de différente forme et couleur; ce qui fait qu'on subdivise cette espèce en trois qui se cultivent de même.

L'ache de montagne est la seule espèce qui soit vivace; sa racine fourchue et ligneuse, blanche en dedans et noirâtre en dehors, plonge profondément. Sa feuille grande et découpée très-finement, est d'une couleur plus terne. Sa tige est d'un vert rougeâtre, s'élève jusqu'à six pieds, et porte des fleurs disposées en parasol.

Le céleri long est préféré à tous les autres, mais il résiste moins en hiver.

On commence à semer dès le mois de janvier sur couche, sous cloche, et assez clair. La couche doit être chargée de six pouces de terreau. Quand il est bien levé, on lui donne un peu d'air dans les plus belles heures du jour. Il faut semer à claire-voie, parce que la graine étant petite tombe toujours plus dru qu'on ne veut. Quand il a deux ou trois bonnes feuilles, il faut le repiquer sous d'autres cloches, ou par rangs, sur une autre couche, les mettant à deux doigts de distance l'un de l'autre dans tous les sens. On couvre exactement de paillassons ceux qui ne sont pas sous cloche : dans le mauvais temps, et dans les grands froids on charge encore ces paillassons.

Au commencement d'avril, il est ordinairement assez fort pour être planté. La méthode est différente, suivant la nature du terrain. Dans les terres brûlantes et dans les situations où l'eau manque, après avoir formé sa planche pour quatre ou six rangs, on fouille de six pouces, rejetant les terres sur les sentiers, pour les remettre à mesure que le céleri s'élève; on creuse même les sentiers pour y ajouter les terres qu'on en tire. Cette disposition ne vaudrait rien dans les terres ordinaires; mais ici elle est utile, parce que la fraîcheur se conserve mieux, et pour peu qu'on les arrose, l'eau produit plus d'effet. Il est bon d'observer que cette plante demande plus qu'aucune autre d'être souvent mouillée. Dans les lieux où il est facile d'avoir du fumier, et où les terres sont souvent fumées, on peut suivre une méthode plus simple. Après avoir raccourci la racine et la feuille, plantez à six pouces de distance, plutôt en quinconce qu'en échiquier, pour faire plus aisément couler les terres ou la litière entre les rangs, quand il est temps de faire blanchir: mouillez aussitôt, et revenez-y tous les deux jours, jusqu'à ce qu'il ait acquis toute sa force; sarclez et serfouissez exactement dans sa jeunesse.

Pour le faire blanchir, on le lie dans un temps sec avec deux ou trois liens de paille, et encore mieux avec du jonc, parce que la paille peut le pourrir en se pourrissant elle-même. On l'empaille tout de suite avec de la grande litière bien secouée qu'on insinue dans les rangs de manière que tous les vides soient remplis pour l'attendrir; on mouille par-dessus tous les deux jours, jusqu'à ce qu'il soit blanc. La litière s'affaisse; on le charge alors d'une nouvelle litière. Il est blanc au bout de quinze jours, alors on cesse de l'arroser. Ce premier céleri est bon au commencement de juin. Au bout de trois semaines ou un mois il pourrit. On fait sécher la litière qu'on arrache, et elle sert pour d'autres.

On sème pour la seconde fois en mars sans cloche, sur couche ou sur terre qu'on élève de la même manière que l'autre, le long d'un mur bien exposé; celui-ci est bon en août.

La troisième semence se fait en mai en pleine terre. Comme celui-ci est semé clair, ou qu'on l'éclaircit à propos, il n'est pas nécessaire de le repiquer. Quand il est assez fort, on le remet en place, observant de le mouiller tous les deux jours. Pour le faire blanchir plus tôt, on l'enterre, après l'avoir lié, dans de vieilles couches ou dans un terreau pur, dressé en forme de couche; on lui ôte auparavant l'extrémité de ses feuilles et une partie de ses racines. On le laisse dans cette situation sans le berner,

et on le couvre de grande litière. Avant que de mettre le céleri dans le terreau, il faut mouiller toute la couche, si elle est sèche. Ce troisième céleri se mange en octobre, et ne dure qu'un mois; il pourrit au bout de ce temps.

Si on n'a pas de vieilles couches, on l'empaille et on le butte. Aussitôt lié on coule de la terre dans les rangs, jusqu'au premier lien seulement; huit jours après jusqu'au second, et autres huit jours après, jusqu'au troisième; ensorte qu'il n'y ait plus que l'extrémité des feuilles à l'air.

La quatrième semence se fait à la fin de juin, pour servir l'hiver. Dans les terres sèches, on le laisse le plus tard qu'on peut, sans le lier ni l'enterrer; quand les gelées commencent à être un peu fortes, on le lie simplement; on a de la litière toute prête pour le couvrir, quand le temps menace, et on le découvre quand il s'adoucit. Dans le mois de décembre on l'arrache, pour le mettre tout de suite dans des trous faits dans une terre préalablement labourée de deux fers de bèche, dont on a bien écrasé les mottes qu'on a amplement mouillées la veille, en supposant qu'il ne gêle pas. On le couvre jusqu'à l'extrémité des feuilles qui restent à l'air, et on le mouille aussitôt planté. On ne le couvre de grosse litière que quand le temps est trop froid. Il blanchit au bout de six semaines et se conserve assez long-temps, pourvu qu'on le défende bien des gelées. Si on ne peut le conserver dans la terre, on le porte dans une serre qui ait peu d'air et ne soit pas humide. Mais après l'avoir lié en place, il faut l'y laisser autant qu'il se peut. Quand il n'est plus possible, on l'arrache en motte, on l'enterre près à près dans du sable un peu frais, mais non pas trop, qui est dans la serre; quand on veut le faire blanchir, on l'achève de l'en couvrir.

Ce que nous venons de dire regarde particulièrement les deux premières espèces, parce que ce sont celles que l'on cultive le plus.

Toutes ces espèces ne portent leur graine qu'à la seconde année. Si le fond de terre est froid et humide, ou qu'on ait à craindre les ravages des mulots, il faut, aux approches des gelées, arracher en motte ceux qu'on veut laisser monter, et les porter dans la serre jusqu'au printemps. La graine se recueille en septembre, avec la même précaution que toutes les autres graines dont la fleur est en parasol, c'est-à-dire à la rosée du matin. Après l'avoir laissée quelque temps au soleil, on la vanne et on l'enferme tout de suite. Elle se conserve deux ou trois ans.

Céleri au velouté. Coupez en petits morceaux votre céleri, après l'avoir épluché et lavé; laissez les feuilles tendres, et faites blanchir à grande eau; lorsqu'il fléchira sous le doigt, rafraîchissez-le; passez-le bien, et hachez-le comme de la chicorée. Mettez-le dans une casserole, avec un morceau de beurre, un peu de sel, du gros poivre, et un peu de muscade râpée; versez dessus, plein trois cuillères à dégraisser, de velouté et autant de bouillon. Faites réduire jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour le servir, et mettez des croûtons à l'entour.

Céleri a l'espagnole. On coupe des pieds de céleri; on les pare d'égale grosseur et d'égale longueur; on les fait blanchir dans une eau de sel un peu forte, puis on les fait fraîchir et égoutter, et on les fait cuire dans de la sauce espagnole mêlée de consommé; on ajoute un peu de beurre et de gros poivre, et on sert.

Céleri frit. Faites blanchir votre céleri dans une eau de sel un peu forte; mettez-le cuire dans un roux blanc mouillé avec du consommé : quant votre céleri sera cuit, égouttez-le; trempez-le dans une pâte à frire; mettez-le dans la friture chaude; retirez-le pour le saupoudrer de sucre; glacez avec une pelle rouge; dressez et servez.

Céleri (Beignets de). Faites blanchir vos pieds de céleri, que vous choisirez les plus beaux possible, et que vous éplucherez et laverez avec soin; faites-les cuire dans une casserole avec des bardes de lard, du sel, un bouquet garni; mouillez avec du bouillon non dégraissé; et recouvrez le tout avec des bardes de lard et du papier huilé. Quand

ils seront cuits vous les ferez mariner dans de l'eau-de-vie avec du sucre; mettez-les ensuite dans une pâte à frire ; faites-les frire et glacez-les avec du sucre en poudre et une pelle rouge.

CENDRE. Les cendres servent à différens usages, et sont utiles pour divers objets. Les cendres de hêtre et de charme sont recherchées par les verriers, et sont les meilleures de toutes pour blanchir les toiles et pour les lessives : on préfère les grises, et celles qui sont âpres au goût, fines et bien cuites; si elles n'ont pas été d'abord assez cuites, ou qu'elles aient perdu leur cuisson, on les fait recuire au four. Celles de bois d'olivier et de noyaux d'olives sont aussi très bonnes en lessive ; mais celles de bois flotté, de bois blanc, de bois mort, ne valent rien pour cet usage, encore moins celles de châtaignier, parce qu'elles font au linge des taches qui ne s'effacent jamais. Les cendres de chêne servent à faire le bon salpêtre.

La cendre de lie de vin, ainsi que le sel de lessive, les cendres de figuier et de frêne sont mises au rang des caustiques.

Presque toutes les cendres sont un objet d'économie. Celles de fougère et d'algue marine se vendent aux verreries. On en peut tirer de toutes les plantes en les brûlant, elles sont toutes d'un bon débit et servent à différens usages. Afin que les cendres conservent plus de sel, on ramasse par gros tas les plantes qu'on a coupées; quand elles sont bien sèches, on les met dans des trous faits exprès, on y met le feu par un beau temps, et tout de suite on couvre ces trous de terre ou de pierres; en sorte qu'il n'y passe d'air qu'autant qu'il en faut pour entretenir le feu. Quand la terre de dessus est entièrement refroidie, on découvre le trou, et on retire les cendres, en levant en même temps un peu la terre qui est autour, et qui est chargée d'un sel qu'elles lui ont communiqué. La marque d'une bonne calcination, c'est lorsqu'on trouve ces cendres attachées les unes aux autres par grumeaux. Le meilleur usage qu'on en puisse faire est de les faire servir à l'amendement des terres. Toutes sont bonnes, soit de foyer ou de lessive, du four à pain, à charbon, à tuile, à chaux, etc. Elles conviennent à toutes sortes de terre; on les mêle ordinairement avec du fumier pour qu'il s'en perde moins, et pour augmenter le volume de l'engrais. En mettant le feu aux plantes inutiles d'un champ inculte, on lui donne de la valeur par les cendres qui en résultent; il faut labourer le champ aussitôt après. On fait souvent la même chose des prés stériles ou usés, ou bien après avoir enlevé et brûlé le gazon et les herbes qu'on y trouve, on en répand les cendres dans d'autres terres qui ont besoin d'être réparées, et qui se réparent en effet, tandis que par des labours convenables on amende le pré qui a été dépouillé.

Cendre gravelée. C'est ainsi qu'on appelle la cendre de la lie de vin.

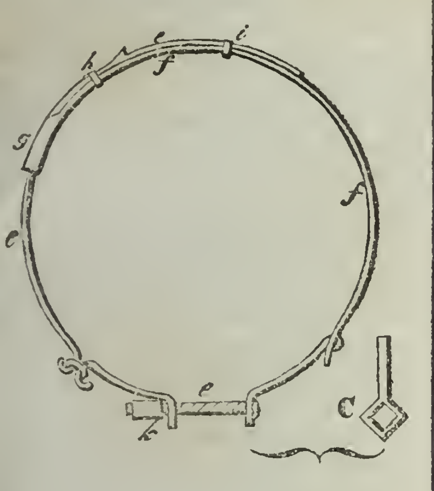
CENDRIER. C'est la partie d'un fourneau qui est au-dessous du foyer, et qui n'en est séparé que par une grille qui laisse tomber les cendres dans le cendrier. Il y a une ouverture qui sert à retirer les cendres, et à donner le passage à l'air pour faire aller le feu lorsqu'il en est besoin. Cette ouverture a une petite porte qu'on ferme lorsque le feu n'a plus besoin d'air pour l'exciter.

CÉRAT. Espèce d'onguent dont la cire fait la base. Pour le faire, prenez huile d'amendes douces, cinq onces; blanc de baleine le plus fin, une once; céruse lavée dans l'eau rose, une once et demie; camphre, une demi-once : faites fondre sur le feu les matières fusibles; remuez-les en y répandant les poudres, jusqu'à ce que le mélange soit froid.

Il est bon pour relâcher, amollir, attirer, etc. On l'étend sur un linge, et on l'applique sur la partie.

CERCLE de fer brisé. Il arrive souvent que, par suite de la rupture de quelque cercle, les tonneaux laissent fuir insensiblement le vin qu'ils contiennent; le cercle ici représenté est un bon moyen d'éviter cette perte; ce cercle est susceptible d'être posé à volonté sur des tonneaux de différentes dimensions, pour remplacer ceux qui se sont brisés et éviter

la perte du vin ; il est de première nécessité pour les personnes qui conservent long-temps une certaine quantité de tonneaux pleins. Il est composé de deux ban-



les de fer *e* et *f*, qui, au moyen de boulons fixés dans la bande *f*, et entrant dans les orifices pratiqués à celle *e*, se croisent plus ou moins et sont retenus dans la position qu'on leur a donnée à l'aide des brides *g*, *h*, *i*. Après avoir dévissé l'écrou *k*, et s'être assuré que le cercle est disposé de manière à bien embrasser la partie du tonneau que l'on veut serrer, on le remet en place, et à l'aide de la *clef C* on revisse l'écrou *k*, et l'on serre jusqu'à ce que les douves soient maintenues de manière à ne pas laisser transsuder le vin.

CERF. Le cerf, la biche, le faon et le daim s'emploient en cuisine comme le chevreuil, mais on s'en sert fort peu.

CERFEUIL. Plante potagère dont il y a deux espèces, le cerfeuil commun et le musqué. Le premier se sème tous les ans; le second est vivace.

La racine du cerfeuil commun est unique, blanche, fibrée, un peu âcre ; la tige est cylindrique, cannelée, creuse; elle a des nœuds d'intervalle en intervalle, et donne plusieurs branches : les feuilles ressemblent assez à celles de la cigüe, mais elles sont plus courtes, plus fines, teintes de quelques ombres rouges, et soutenues par des queues rougeâtres. Elles ont une odeur et un goût aromatiques. Au sommet des rameaux naissent des fleurs en rose, disposées en parasol, et composées de cinq pétales blanches inégales, et de cinq petites étamines de même couleur que les pétales. Le calice devient un fruit composé de deux graines longues, un peu convexes, lisses et noires, d'une saveur aromatique, ainsi que les autres parties de la plante.

Le cerfeuil musqué a les feuilles plus grandes et plus velues, d'un vert plus foncé; d'ailleurs elles ont la même forme et les mêmes découpures : l'odeur aromatique qu'elles exhalent tire sur celle de l'anis. Le pied est gros, et jette beaucoup de feuilles qui font un grand écart; s'il pousse une tige, ce qui n'arrive pas toujours, elle est grosse et cannelée. Les sommités des rameaux, dont elle est garnie, sont terminées par des fleurs en parasol. La graine est grosse, longue, de couleur de café, convexe d'un côté, cannelée de l'autre.

Le cerfeuil commun se sème en toute saison ; mais il faut observer que depuis le printemps jusqu'au mois d'août elle monte en trois semaines. Il n'en faut donc semer que peu à la fois et y revenir tous les quinze jours, afin de n'en pas manquer. Durant les grandes chaleurs, il faut semer à l'ombre d'un mur et arroser tous les jours. Faute d'eau, elle devient jaune et coriace.

On peut semer le cerfeuil à la volée; mais on le coupe plus proprement, quand il a été semé par rayon. Pour en avoir plus tôt au printemps, on en sème sous cloche, ou l'on en met quelques bordures à l'abri d'un mur bien exposé.

Depuis la fin d'août jusqu'au commencement d'octobre, on sème pour l'automne et l'hiver. Le dernier semé fournit le plus long-temps, puisqu'il est le dernier à monter en graine.

Toute terre est bonne pour le cerfeuil, moyennant les préparations convenables. On met quelquefois ensemble le cerfeuil et le persil, ce qui n'est pas à imiter; parce qu'en général ce mélange de plantes effrite beaucoup la terre.

On mange le cerfeuil dans les salades et dans la soupe. Il faut avoir attention de ne le mettre dans le mitonnage qu'un quart d'heure avant de le manger, sans quoi il perd son goût et ses qualités.

Le cerfeuil convient à tout le monde; mais on ne doit pas en faire excès, parce qu'il deviendrait échauffant et irritant.

Les personnes qui iront dans les jardins cueillir du cerfeuil, auront bien soin de ne pas prendre la ciguë pour cette première plante; ils reconnaîtront facilement la cigüe aux petites taches rouges qui sont au bas de la tige, et à sa couleur verte un peu plus foncée que celle du cerfeuil. Il n'y a que trop souvent des personnes empoisonnées ou très incommodées par cette fâcheuse méprise; ceux qui voudront être sûrs de l'éviter, n'auront qu'à comparer avec attention le signalement que nous donnons des deux plantes, celui du cerfeuil dans cet article et celui de la cigüe au mot Cigue.

Le cerfeuil a plusieurs vertus, et est souvent employé comme remède. Les deux espèces entrent dans tous les bouillons rafraîchissans et dans les décoctions apéritives. On exprime le jus qui est bon pour la jaunisse et les pâles couleurs. La dose est de trois ou quatre onces, avec autant de de bouillon de veau. La feuille bouillie dans le lait soulage les hémorroïdes externes. On met cette décoction dans le bassin d'une chaise percée, et on en reçoit les vapeurs les plus chaudes qu'il est possible; on en bassine la partie, lorsque la plus grande chaleur est passée. On sent tout l'effet de ce remède, après l'avoir répété trois ou quatre fois. Il n'est pas aussi efficace pour les hémorrhoïdes internes; mais on en reçoit toujours quelque soulagement. S'il est possible de faire seringuer cette infusion, la guérison peut s'en suivre; il y en a des exemples. On fait des fomentations de la décoction de cette plante qu'on applique sur les parties menacées d'inflammation, et sur le ventre pour la colique. Le marc dissout le sang coagulé: aussi l'applique-t-on dans les meurtrissures, il empêche en même-temps l'épanchement du sang. Les feuilles fumées en guise de tabac soulagent les asthmatiques; on les laisse infuser pendant quelques heures et on les prend en boisson, elles provoquent les urines et aident à la digestion. Le cerfeuil musqué est préférable pour les asthmatiques. Son suc est un remède contre l'hydropisie: on le prend seul, ou avec du nitre purifié et le sirop des cinq racines. Il faut en prendre de quatre heures en quatre heures un petit verre, à petite dose chaque fois.

Le cerfeuil musqué ne se sème qu'au printemps, ou sur terre: très souvent il ne lève qu'au bout d'un mois; sans craindre qu'elle soit perdue, il faut arroser au besoin et sarcler les mauvaises herbes.

On le mange en salade et à la soupe; sa racine lui donne un très bon goût; on le fait blanchir sous la paille, il plaît ainsi davantage. Cependant son goût de musc le fait craindre de plusieurs personnes, et il n'est guère d'usage dans la cuisine.

Le cerfeuil semé en août et septembre porte sa graine au printemps; on la recueille le matin à la rosée, quand elle paraît noire en plus grande partie; on la met sur un drap, on la laisse sécher au soleil pendant quelques jours, après lesquels on la froisse avec les mains, on la vanne et on la serre.

CERISAIE. Lieu planté de cerisiers. Pour faire une cerisaie, il faut choisir une terre bien meuble, légère, et qui ait plus de chaleur que d'humidité. Dans les terres grasses ou humides les cerises sont plus belles, mais moins bonnes et en moindre quantité.

CERISE. (Voy. Cerisier.)

CERISÉE. De même que cerisaie.

CERISIER. Arbre dont le fruit petit et rouge est des premiers qui viennent au printemps. Cet arbre se divise en plusieurs espèces, qui sont les vrais cerisiers, les guigniers, les bigarreautiers, les cœurets, les guindoliers, les griottiers, les merisiers.

Parmi les vrais cerisiers, on distingue les hâtifs, les tardifs, les blancs, ceux qui portent des cerises à courte queue, ceux qui en portent à longue queue. La cerise de

Montmorency, qu'on appelle aussi coulars, et la cerise hâtive sont les deux meilleures espèces.

Les cerises douces digèrent très bien. Les aigres sont très rafrîchissantes ; le sucre, et une légére cuisson, les rendent d'une digestion très-facile.

Les meilleures guignes viennent du Maine ; c'est le premier fruit rouge qui paraisse : il y en a de blanches, de noires et de rouges. Les guignes sont lourdes et indigestes.

Les griottes chargent par années, sont grosses, noires, excellentes ; le noyau en est rouge, l'arbre très beau et plus gros que les autres cerisiers ; la feuille en est plus large et plus brune.

Le bigarreau est de difficile digestion et sujet aux vers. Sa chair est plus compacte que celle des autres cerises.

Le cœuret est une autre espèce de bigarreau fait en forme de cœur, d'où lui vient son nom de cœuret. Il est plus tendre que le bigarreau ordinaire ; l'arbre est plus gros, et a la feuille plus large.

Le guindolier est un bel arbre auquel on donne telle forme qu'on veut, ainsi qu'au griottier. La feuille en est brune, courte, et plus ronde que pointue. Les fruits qu'on appelle guindoux, sont plus gros que les griottes, moins noirs, tant en dehors qu'en dedans, très doux et très agréables.

Le merisier naît communément dans les bois ; son écorce est blanche et unie, son bois dur et sonore, son fruit ou rouge ou blanc ou noir. Il est peu estimé, on ne le mange guère qu'à la campagne. On en fait du ratafia. Les feuilles deviennent rouges avant que de tomber. Sa fleur est plus ouverte, plus large, plus blanche, que celle du cerisier qui a toujours un peu de vert dans le milieu de son bouton. Le merisier a beaucoup de sève et de force ; on le fait servir à recevoir des greffes de cerisier ; il ne réussit qu'en plein vent. Le merisier à fruits blancs est plus docile pour la greffe, et celui à fruits noirs est le plus intraitable pour le même objet. En certaines provinces, cet arbre s'appelle *sèches*.

Les bois de sainte Lucie sont encore des espèces de cerisiers. Il y a, de plus, la cerise à trochets qui n'est pas bonne à manger, et dont l'arbre a les feuilles plus larges que les autres espèces.

Il y a trois façons de multiplier les cerisiers : 1° on sème les noyaux ; ce qui se fait à la fin de février, après les avoir fait germer dans du sable pendant l'hiver, on les greffe dans le mois de septembre de la même année, s'ils sont assez forts ; s'ils ne le sont pas, on attend à la deuxième année.

2° On lève des rejetons et on en fait des pépinières.

3° On en greffe quelque bonne espèce. On choisit pour recevoir la greffe le merisier blanc qui a la sève plus forte et plus abondante que le cerisier, qui pousse un grand nombre de jets qui en absorbent une partie. Il faut préférer le merisier blanc, je l'ai déjà dit, et l'expérience le prouve. Quoique sur toutes les branches d'un merisier, qu'on aura greffé en fente aux branches, il n'y ait souvent que deux ou trois greffes qui prennent, ç'en est assez, parce qu'elles servent à greffer le reste en approche. On greffe le reste en fente ou en écusson ; mais, sur le merisier, la greffe en fente réussit mieux. On greffe aussi quelquefois sur des pruniers et des cormiers ; on en élève même de simples boutures. Quant au griottier, il est mieux de le greffer sur le cerisier ; il charge davantage et conserve mieux son fruit.

Les cerisiers viennent bien dans des trous : pour toute culture, il faut les bêcher souvent et éviter d'y mettre du fumier, à moins qu'il ne soit bien consommé. En mettant de la chaux au pied, ou en arrosant ses racines avec de l'eau chaude, on hâte le fruit.

Cerises aux croutons. Mettez dans une casserole d'argent un pot de confitures de cerises, que vous aurez fait chauffer ; passez au beurre quelques petits croûtons de pain ; passez-les ensuite dans du sucre pulvérisé ; décorez-en le dessus de vos confitures ; et servez chaud.

Vous pouvez traiter de la même manière la marmelade d'abricots.

Cerises blanches ou en chemises. Battez

un blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il se mette en neige; trempez-y les cerises les plus grosses, que vous pourrez avoir, en faisant attention qu'elles soient bien mûres, et après leur avoir coupé la moitié de la queue; après les avoir trempées dans votre blanc d'œuf, roulez-les dans du sucre passé au tamis de soie; ayez soin qu'elles prennent le sucre bien également; soufflez sur celles qui en auraient trop pris; mettez-les ensuite sur une feuille de papier, et mettez-les sur un tamis à l'étuve jusqu'à ce que vous vous en serviez. Vos cerises doivent être espacées sur la feuille de papier, et ne doivent pas se toucher.

Cerises (Marmelade de). Supprimez les queues et les noyaux de cerises, que vous choisirez les plus belles et les plus mûres possible. Vous les ferez réduire à la moitié de leur volume dans un bassin sur un feu doux, en remuant avec soin avec une spatule; vous clarifierez et ferez cuire au petit cassé du sucre; il en faut le double en poids de vos cerises; vous verserez votre fruit dans le sucre, remuant jusqu'à ce que la marmelade soit cuite; alors vous la retirerez du feu pour la mettre dans des pots.

Cerises (Compote de). On choisit de belles cerises; on leur coupe une partie de la queue; on les met dans une poêle, avec un peu d'eau et de sucre; on les couvre et on leur fait faire quelques bouillons; on les dresse et on les arrose de leur sirop; on a soin de les laisser refroidir.

Cerises (Conserve de). Voy. Groseilles (Conserve de).

Cerises (Confitures de). Mettez vos cerises dans une bassine, après en avoir ôté les noyaux, en prenant soin de les endommager le moins possible et de n'en point perdre le jus; ajoutez-y une livre de jus de groseilles par vingt livres de fruits, et demi-livre de sucre ou cassonade par livre du mélange; faites cuire à grand feu, remuez doucement vos cerises; quand elles seront cuites à point, retirez la bassine comme pour les confitures de groseilles. Voy. Groseilles.

Cerises au caramel. Faites cuire au cassé dans un poêlon du sucre clarifié; retirez-le du feu; trempez-y vos cerises auxquelles vous aurez laissé la queue qui vous servira à les tenir pour les tremper; huilez légèrement une feuille de cuivre, posez-y vos cerises; après cela vous les disposerez sur une assiette, après leur avoir coupé la moitié de la queue; à défaut de cerises fraîches, l'hiver, par exemple, servez-vous de cerises conservées à l'eau-de-vie, que vous égoutterez bien, et que vous ferez sécher à l'étuve. Il en est de même pour tous les autres fruits qui se préparent au caramel.

Cerises (Glaces de). Ayez deux livres de cerises bien mûres, fraîches et point tournées; supprimez-en les queues et les noyaux; donnez leur un bouillon sur le feu. Quand elles auront pris un seul bouillon couvert, jetez-les sur un tamis de crin placé sur une terrine; passez-les pour qu'il ne reste que les peaux sur le tamis; mettez infuser pendant une heure dans un verre d'eau avec le jus de deux citrons une poignée de noyaux de cerises pilés; ajoutez à la glace une livre de sucre clarifié, cuit au petit lissé, et passez l'infusion des noyaux; mêlez bien avec une cuillère de bois, et ne la mettez dans la sabotière que quand vous serez prêt à mettre à la glace.

Cerises (Beignets de). Enveloppez vos cerises, confites chacune dans un pain enchanté après les avoir égouttées sur le fond d'un tamis, humectez tant soit peu avec de l'eau un second pain enchanté et appliquez-le sur le premier en sens contraire; vos cerises ainsi enveloppées, vous les poserez, sans qu'elles se touchent, sur un tamis où vous les laisserez sécher; au moment de servir, vous tremperez vos cerises dans une pâte à frire faite avec du beurre au lieu d'huile, et à laquelle vous aurez ajouté un peu de vin de Madère et d'eau-de-vie; faites prendre à vos beignets une belle couleur dans une friture moyennement chaude; vous les égoutterez, les poudrerez de sucre fin, et les servirez.

Cerises a l'eau-de-vie. On choisit des cerises belles, et pas trop mûres; on leur coupe la queue à moitié, et on les met dans un bocal avec quelques clous de gi-

rofle et un peu de bois de canelle ; on fait clarifier un quarteron de sucre pour une livre de cerises et une pinte d'cau-de-vie. Quand le sucre est au cassé, on verse dessus de l'eau-de-vie à 22 degrés; on mêle le sirop avec l'eau-de-vie; quaud il est froid, on le verse sur les cerises, et on met un bouchon de liége sur le bocal, que l'on couvre d'un parchemiu mouillé, et que l'on ficellc après.

CERNEAU. C'est le fruit encore tendre du noyer qu'on écaille, et qu'on assaisonne avec du sel, du vinaigre ou du verjus, si l'on veut; quoique la noix en cet état n'ait rien d'huileux, elle pèse cependant sur les estomacs faibles et délicats; on a quelquefois observé que, quoique bien mâchée, elle passait dans le canal alimentaire, sans subir aucune altération ; ce qui prouve qu'il est des circonstances où l'estomac ne la digère pas.

CERVELAS. Espèce de saucisson court rempli de chair de porc coupée par morceaux, et assaisonnée d'épices. Il faut avoir bon estomac pour manger du cervelas; les personnes accoutumées à de violens exercices, comme les gens de la campagne, s'en accomodent mieux que nos petits estomacs de ville. Les meilleurs sont ceux de Milan.

Pour faire les cervelas, on hache ensemble du porc maigre, du veau, du lard et force épices; on met ce hachis dans un boyau de porc ou de bœuf. Le boyau est étranglé en deux endroits par la ficelle ou le fil, et cet intervalle est un cervelas. On fait cuire ce boyau rempli, avant que de le manger ou même de le vendre.

Cervelas fumés. Hachez de la chair de porc frais bien entrelardée; assaisonnez de sel fin et de fines épices; mettez-la dans des boyaux de cochon bien lavés, et de la grosseur que vous désirez faire les cervelas. Après les avoir ficelés par les deux bouts, pendez-les à la cheminée pour les faire fumer pendant trois jours, et faites-les cuire trois heures avec du bouillon, peu de sel, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic. Quand ils sont froids, servez-les sur une assiette pour entremets froid.

Cervelas de milan. On hache ensemble du porc frais et du lard assaisonnés de sel et de poivre. On arrose ce hachis avec du vin blanc et du sang de cochon; on ajoute une demi-once de cannelle et de girofle pilés ensemble. On tire du porc de gros lardons qu'on saupoudre bien d'épices. On répand ces lardons dans le mélange précédent, qu'on entasse dans le boyau du porc; on lie le boyau par les deux bouts quand il est plein, et on le fait cuire : cuit, on le laisse sécher à la fumée, jusqu'à ce qu'il soit extrêmement ferme et dur.

Pour douze livres de porc, il faut deux livres de lard, demi-livre de sel, deux onces de poivre ; deux pintes de vin blanc et deux livres de sang de cochou.

Cervelas d'anguilles. Dépouillez vos anguilles, hachez-en la chair bien menu avec un peu de chair de carpe; joignez-y du beurre frais, un peu de persil et de ciboules hachées, quelques échalottes et une gousse d'ail; assaisonnez de sel et d'épices fines ; mêlez le tout ensemble avec quelques œufs ; emplissez-en des boyaux de porc ou de bœuf; formez vos cervelas de la longueur que vous voudrez ; faites-les fumer à la cheminée pendant trois jours, et mettez-les cuire dans du vin blanc et un peu d'eau, avec des ognons, des racines et un bon assaisonnement. Servez-les pour entremets.

Cervelas de plusieurs façons. On procède pour la composition comme dans les articles précédens; de plus, on met des truffes, des échalottes hachées, etc., suivant qu'on veut avoir des cervelas aux truffes ou aux échalottes. Quand on veut les faire à l'ognon, on hache ses ognons; on les passe sur un feu un peu ardent, dans une casserole avec un peu de beurre qu'on fait fondre avant d'y mettre ses ognons; quand ils sont presque cuits, on les incorpore dans son appareil, et l'on procède pour le reste comme il est indiqué pour les autres cervelas.

CERVELLE ou CERVEAU (des animaux). C'est une substance molle en général, fade et insipide; c'est néanmoins

un aliment doux et délicat. Cependant il est des personnes, surtout celles à qui les corps gras répugnent, qui digèrent mal les cervelles; mais en les assaisonnant avec des substances actives et piquantes, qui en relèvent le goût, on en fait un aliment qui n'a aucun caractère malfaisant. Les personnes convalescentes doivent s'en abstenir.

Cervelles d'agneau. Ordinairement on prépare et on sert les cervelles d'agneau comme celles de veau. On peut aussi servir les cervelles d'agneau froides, en mayonnaise; alors, on les fait cuire comme les cervelles de veau, on les laisse refroidir, et on les dresse en mettant entre chaque cervelle un morceau de langue à l'écarlate, on verse au milieu une mayonnaise que l'on décore avec des cornichons, des câpres, etc., et on entoure le tout avec de la gelée de viande, taillée en morceaux d'une forme agréable.

Cervelles de boeuf au beurre noir. Otez le sang caillé, la petite peau et les fibres qui enveloppent vos cervelles; mettez-les dégorger dans de l'eau tiède pendant deux heures, faites-les cuire ensuite entre des bardes de lard, avec des feuilles de laurier, des tranches d'ognons. des carottes, un bouquet de persil et ciboules, un verre de vin blanc et du bouillon. Laissez-les mijoter une demi-heure, puis égouttez-les; mettez du beurre noir dessous, du persil frit au milieu, et servez.

Cervelles de boeuf en matelotte. Masquez vos cervelles comme pour le beurre noir (Voy. ci-dessus); remplacez le vinaigre par du vin rouge ou blanc, comme vous voudrez; vous passerez le mouillement au tamis, quand elles seront cuites; épluchez des ognons, sautez-les dans le beurre, et faites-les blondir; alors poudrez-les de farine; mouillez-les avec le vin qui a servi à la cuisson des cervelles; ajoutez quelques champignons, et faites cuire le tout; quand ce sera cuit, dressez vos cervelles sur le plat, après les avoir égouttées; regardez si votre ragoût est de bon sel, et versez-le sur vos cervelles.

Cervelles de boeuf a la mayonnaise. Faites blanchir avec de l'eau, du vinaigre et du sel, quatre cervelles que vous aurez épluchées et fait dégorger dans l'eau; mettez rafraîchir et cuire dans une marinade de nouelles avec du vin blanc; ajoutez vos cervelles; quand elles seront cuites, laissez-les refroidir; coupez-les par moitié en leur donnant la même forme à toutes; après les avoir dressées en couronne sur plat, saucez-les avec une mayonnaise verte ou blanche; et mettez sur le bord du plat deux beaux croûtons de gelée.

Cervelles de boeuf et amourettes (Cromesquis de). Comme les cromesquis de palais de bœuf (Voy. Boeuf.)

Cervelles de boeuf en marinade. Épluchez vos cervelles, comme pour le beurre noir (Voy. plus haut); faites-les blanchir; puis faites-les cuire dans une marinade; ensuite enveloppez-les dans une pâte à frire, et quand elles seront cuites, coupez-les en morceaux; assaisonnez-les de sel, de poivre, et mettez-y assez de vinaigre pour qu'elles baignent dedans; égouttez-les; mettez-les dans une pâte à frire, et faites-les frire, ayant soin que votre friture ne soit pas trop chaude; couronnez-les de persil frit.

Cervelles de boeuf en crépinette. Elles se séparent par demi-cervelles, comme les crépinettes de palais de bœuf (Voy. Crépinettes), et se servent de même.

Cervelles de boeuf a la poulette. Epluchez quatre cervelles; blanchissez-les, et faites-les cuire dans une marinade de vin blanc. Alors coupez-les en seize morceaux, en faisant deux morceaux de chaque demi-cervelle; dressez-les en couronne sur un plat. Au moment de servir, faites bouillir avec un peu de champignons une allemande réduite; ajoutez un beurre de persil, quart de beurre fin, que vous remuerez bien avec votre allemande afin qu'elle ne tourne pas en huile; bon jus de citron et gros poivre; servez très-chaud.

Cervelles de boeuf en sauce aurore. Faites cuire, et dressez vos cervelles comme pour la poulette; servez avec une sauce aurore.

Cervelles de boeuf au soleil. Mettez sur

un plafond vos cervelles cuites comme ci-dessus, et coupées par moitié; ayez une allemande réduite, à laquelle vous ajouterez un peu de fond de votre marinade, un peu de fines herbes à papillotes, et masquez-en vos cervelles. Quand elles seront froides, faites-les frire, après les avoir parées deux fois à l'œuf; dressez en couronne au moment de servir, et saucez d'un aspic clair.

Cervelles de boeuf a la sauce piquante. Après avoir fait cuire vos cervelles comme pour le beurre noir, vous les égouttez et vous les mettez sur un plat, en les arrosant d'une sauce piquante.

Cervelles de chevreuil. Comme celles de veau.

Cervelles de cochon en crépinettes. Elles se préparent comme les crépinettes de foie de cochon, excepté qu'on se sert de cervelles au lieu de foie (Voy. Cochon).

Cervelles de mouton. Comme celles de veau.

Cervelles de veau a la maitre-d'hôtel. Parez votre cervelle dans ses deux parties; ôtez la troisième, appelée *nœud*; mettez-les dans l'eau tiède; enlevez la peau avec vos deux doigts sans écraser la cervelle; mettez dégorger; quand il n'y aura plus de sang, mettez-les à l'eau bouillante pendant cinq minutes; rafraîchissez-les; mettez-les cuire dans un blanc pendant trois quarts d'heure. Lorsqu'elles seront cuites, égouttez-les, et dressez-les sur votre plat; mettez alors un quarteron de beurre fin dans une casserole; ajoutez les trois quarts d'une cuillerée à bouche de farine, une ravigote hachée; pétrissez le tout ensemble avec une cuillère de bois; mettez-y du sel, du gros poivre, un filet de vinaigre d'estragon et un peu d'eau; posez votre casserole sur le feu, et tournez votre sauce; liez-la assez pour masquer vos cervelles.

Cervelles de veau poêlées. Faites cuire vos cervelles comme pour la maître-d'hôtel. Quand elles sont cuites, mettez dessus une poêlée; laissez-les mijoter environ dix minutes, et servez.

Cervelles de veau au beurre noir. Prenez trois ou quatre cervelles dont vous levez la peau et les fibres; épluchez-les bien, et faites-les dégorger pendant plusieurs heures. Ayez une casserole d'eau bouillante, dans laquelle vous jetez une petite poignée de sel et un demi-verre de vinaigre; mettez les cervelles blanchir à l'eau bouillante pendant cinq minutes; retirez-les, et laissez-les dans cette eau, afin qu'elles soient bien fermes. Faites-les cuire dans une bonne marinade pendant trois quarts d'heures, et, au moment de servir, mettez du beurre noir et du persil frit autour.

Cervelles de veau faites a cru. Faites dégorger quatre cervelles; coupez-les en quatre; ne les faites pas blanchir; assaisonnez-les avec sel, poivre et muscade; trempez-les dans du beurre fondu, et pannez avec de la mie de pain; trempez-les de nouveau dans de l'œuf entier, battu et assaisonné, et pannez-les encore avec de la mie de pain; faites frire ensuite dans un plat à sauter, sur un feu modéré, de manière à ce que les cervelles aient le temps de cuire; lorsqu'elles sont cuites d'une belle couleur, égouttez-les sur un torchon blanc, et dressez-les sur le plat avec une poignée de persil frit par-dessus.

Cervelles de veau frites. Préparez et faites cuire vos cervelles comme celles dites à la maître-d'hôtel; cuites, coupez-les en six morceaux, que vous mettez dans un vase avec du sel fin, un peu de poivre et du vinaigre; au moment de les servir, égouttez vos morceaux, et mettez-les dans une pâte à frire, qui ne soit pas trop chaude; lorsqu'ils sont frits, égouttez-les sur un linge blanc, et dressez-les sur un plat; mettez-y un bouquet de persil frit dressé en pyramide.

Cervelles de veau en matelotte. On fait dégorger dans l'eau deux cervelles; et après les avoir fait cuire avec du bouillon, du vin blanc, sel, poivre et bouquet garni, on les sert, en mettant autour un ragoût fait avec racines et petits ognons que l'on fait cuire, et un bouquet garni; on assaisonne convenablement son ragoût et on le lie avec un peu d'espagnole. On peut substituer un autre ragoût quelconque à celui dont nous venons de parler.

Cervelles de veau sauce tomate. On fait cuire ses cervelles comme les cervelles poêlées; on les égoutte au moment de servir, et on y verse une sauce anx tomates.

Cervelles de veau a la provençale. Elles se préparent comme les cervelles de bœuf en mayonnaise (Voy. plus haut). Ajoutez seulement des olives dont vous ôterez le noyau, et un peu d'ail.

Cervelles de veau (Cromesquis de). Comme le cromesquis de cervelles de bœuf (Voy. plus haut).

Cervelles de veau au beurre d'ecrevisses. Vos cervelles cuites comme pour la maître-d'hôtel, égouttez-les, et dressez-les sur un plat, au moment de servir; mettez de la grosseur d'un petit œuf de beurre d'écrevisses dans quatre cuillerées à dégraisser de velouté réduit; prenez soin que votre beurre fonde bien et se lie avec votre sauce: pour cela remuez-la bien, sans faire bouillir; ajoutez-y un peu de gros poivre et versez sur vos cervelles.

Cervelles de veau a la hollandaise. Les cervelles étant cuites comme pour la maitre-d'hôtel, dressez-les, et mettez une écrevisse entre chaque cervelle. Mettez alors un peu de velouté dans une ravigote, et relevez la couleur avec du vert d'épinards; saucez vos cervelles avec cette sauce. Le velouté peut se remplacer par un roux blanc.

Cervelles de veau en aspic. On fait cuire les cervelles comme pour la maître-d'hôtel; on met dans le fond d'un moule sept ou huit lignes d'aspic qu'on y laisse congeler; on dispose ensuite sur la gelée les cervelles coupées en morceaux, de manière qu'elles fassent transparent, et forment bien le dessin; on verse par-dessus les cervelles de l'aspic presque froide et l'on met le moule à la glace pour faire congeler; au moment de servir, on frotte le moule avec un torchon chaud, jusqu'à ce que l'aspic se détache; on renverse le moule sur un plat, on l'enlève doucement, en ayant soin de ne pas endommager l'aspic, et l'on met un instant le plat sur glace.

Il arrive quelquefois qu'il y a de la gelée fondue sur le plat; on la hume avec un chalumeau de paille.

Cervelles de veau en crépinettes. Épluchez vos cervelles et faites-les cuire au court bouillon, coupez en petits dés six gros ognons pour chaque cervelle, et faites-les blanchir, puis vous les ferez cuire dans du beurre avec un peu d'ail, sel, poivre, muscade et laurier, sans leur faire prendre couleur. Versez du velouté sur vos ognons, et faites réduire le tout jusqu'à ce que cela forme une espèce de pâte; liez avec des jaunes d'œufs: coupez vos cervelles en deux, enveloppez chaque morceau avec cette sauce, recouvrez-les avec une crépine de cochon; faites-les griller, et servez-les avec une aspic claire dessous.

CHAIR. Partie de l'animal, molle et rouge, qui fait la liaison et la composition du plus grand nombre des parties du corps; ce sont les muscles du corps. Cette partie des animaux sert à la nourriture de l'homme. Ceux qui sont trop jeunes, ou qui tettent encore, ont une chair molle, visqueuse et chargée d'humidité superflue: celle des animaux plus avancés en âge est plus ferme; c'est un aliment plus solide et qui donne plus de forces. Quand les animaux sont vieux, leur chair est sèche, dure et difficile à digérer. La chair des animaux a des qualités bien différentes, suivant les lieux et les climats, et la diversité des nourritures. Ceux qui ont été nourris dans des marécages, ont la chair plus molle et chargée de sucs grossiers; ceux qui ont vécu dans des lieux secs, et qui ont respiré un air pur, sont meilleurs pour le goût et pour la santé. L'action et le mouvement des animaux contribuent encore à leur faire une chair plus salutaire et plus facile à digérer. Les mâles valent mieux que les femelles qui ont la chair plus molle. Celle des animaux qui ont été châtrés, surtout de ceux qui l'ont été dans la jeunesse, est beaucoup plus tendre, plus grasse, plus nourissante.

Chair blanche. Se dit de celle qui est blanche, lorsqu'elle est cuite; telle est celle des chapons, des poulets, etc.

Chair a paté a la ciboulette. Hachez

avec le couteau à hacher un quarteron de rouelle de veau, autant de filet de bœuf et une livre de graisse de rognons de bœuf; assaisonnez de sel, poivre et épices; ajoutez deux œufs l'un après l'autre; hachez encore, et mêlez bien le tout; mouillez peu-à-peu avec une goutte d'eau fraîche ou un peu de gelée, jusqu'à consistance de farce; ajoutez persil et ciboule hachés bien fin, mêlez bien le tout, et mettez dans un vase, pour vous en servir pour pâtés à ciboulette ou petits pâtés.

CHAIR. Se dit de la substance des fruits, comme des melons, des poires, etc. On dit aussi du poisson que sa chair a telle ou telle qualité, qu'elle est molle, qu'elle est ferme, etc.

CHAIR A DAME. Espèce de poire qui se mange au mois d'août. La Quintinie la met au nombre des mauvaises poires.

CHALEUR. La grande chaleur est nuisible au vin; quand un vin en est frappé, il n'est pas rare de le voir fermenter avec tant de force qu'il sort à travers les douves du tonneau. Pour s'opposer à ce résultat, il faut pratiquer un trou de foret dans le fond du tonneau, et tirer une portion de vin. Après cela, on ouvre la bonde pour laisser échapper le gaz produit par la fermentation, ensuite on met le bondon sans frapper dessus. Par suite de cette fermentation le vin devient noir, trouble, et prend *le goût de pousse* ou *d'échauffé*.

Le moyen le plus simple d'arrêter cette fermentation, c'est de soutirer le vin dans un autre tonneau que l'on soufre bien, et que l'on met dans une cave bien fraîche. Quand cette opération est insuffisante, on *soufre sur vin*, et on *mute* même. On soutire quelques jours après, et on colle avec six blancs d'œufs par pièce de 250 bouteilles, ou avec vingt grammes des poudres n°. 1 et 2 de M. Jullien, suivant la couleur du vin.

Le vin frappé de chaleur peut se rétablir de lui-même à la rigueur; ce n'est pourtant pas une raison pour se dispenser d'agir.

Un autre effet de la chaleur sur le vin, c'est d'altérer sa couleur. (Voy. Couleur).

CHAMBRIÈRE. Ustensile de cuisine qui n'est autre chose qu'un demi-cercle de fer qu'on accroche à la crémaillère, pour poser dessus la poêle à fricasser.

CHAMPAGNE (Vins de). A la réception des vins de Champagne, les bouteilles doivent être déballées et couchées dans les meilleures caves; froides, sans être privées d'air, sur les lattes ou dans du sable.

Le vin de Champagne mousseux perd sa mousse, si on laisse les bouteilles debout, seulement pendant vingt-quatre heures.

Il est indispensable, si on ne le déballe pas aussitôt l'arrivée, de placer les caisses ou paniers de manière que les lettres et la marque se trouvent dans leur sens naturel: dans cette position, toutes les bouteilles se trouvent être couchées.

Le vin de *Sillery*, peu connu dans certaines contrées, est sans douceur, sec, fort, entièrement non mousseux, ayant quelque analogie avec le vin du Rhin; il est stomachique. On le boit en mangeant les viandes rôties, et toujours frappé de glace.

Il arrive quelquefois que le transport, de mauvaises caves, ou une disposition particulière à tous les vins de Champagne, occasionent au vin de Sillery une fermentation qui le dénature: il faut, dans ce cas, placer les bouteilles debout pendant quelques jours, avant de le boire, les déboucher en les mettant à la glace, où on devra les laisser pendant une heure au moins. Avec ces précautions, il perd sa fermentation, et reprend son goût et sa qualité primitive.

Le vin *crémant d'Ay*, généralement estimé, et moins pétillant, est a plus de corps que le vin mousseux.

Les meilleurs vins blancs de Champagne se faisant avec le raisin noir, une plus grande maturité, dans les années chaudes, leur donne une légère nuance de rose, qui, bien loin de leur nuire, est une preuve d'excellente qualité.

Les excès de chaleur et de froid sont également nuisibles aux vins de Champagne, et leur action est favorisée par les caves peu profondes et mal aérées. La

chaleur augmente la fermentation; le froid la diminue. Aussi, n'est-il pas rare de voir des vins qui jusqu'alors n'avaient pas moussé, entrer tout-à-coup en fermentation et donner beaucoup de mousse; mais ces vins contractent en même temps une saveur désagréable et piquante. On voit aussi des vins mousseux cesser complètement de mousser; mais dans ce cas, au lieu de se détériorer, ils gagnent en qualité.

Quand les vins de champagne offrent un dépôt blanc ou jaunâtre, qui, pour peu qu'on remue la bouteille, flotte dans le vin, soit en flocons, soit en filandres, c'est un signe certain qu'ils ont tourné à la graisse; c'est-à-dire qu'ils sont huileux, qu'ils ne moussent plus et qu'ils ont un mauvais goût. Et chose remarquable, c'est que plus les vins de Champagne sont de bonne qualité et de bonne récolte, plus ils sont sujets à cette maladie, s'ils se trouvent placés dans les circonstances propres à la développer. La raison de ce fait, c'est que la présence des parties sucrées dans ces vins est une des principales causes de maladie. Or, les vins de première qualité sont ceux qui contiennent ces parties sucrées en plus grande abondance; cependant quand les vins sont vieux, ils sont moins exposés à devenir malades.

Les moyens de prévenir ces maladies, sont de placer les bouteilles, aussitôt qu'on les reçoit, dans une bonne cave (Voy. CAVE), et de les y laisser dans un repos absolu jusqu'à ce qu'on veuille boire le vin. Il est surtout mauvais de remuer les bouteilles lors de la pousse et de la floraison de la vigne, et lorsque le raisin est mûr. A ces époques diverses les dépôts, se forment avec une facilité extraordinaire.

Pour guérir les vins tournés à la graisse, M. Herpin, membre de la société d'agriculture du département de la Marne, indique le moyen suivant:

Pour une pièce contenant deux cents litres, prenez environ trois litres du vin gras ou de tout autre de même couleur; faites-le chauffer jusqu'à ébullition, et mettez-y depuis cent vingt-cinq jusqu'à deux cent cinquante grammes (de quatre à huit onces) de crême de tartre bien pure, suivant le degré de l'altération du vin; ajoutez-y la même quantité de sucre brut. Lorsque le tout sera bien dissous, jetez ce mélange tout chaud dans le tonneau qui contient le vin gras. Remettez le bondon, qu'il faut assujettir avec une cheville, et agitez le tonneau en tout sens pendant cinq ou six minutes, en ayant soin de pratiquer un trou de foret à côté de la bonde et de le fermer avec un fausset, que l'on retire pour donner issue au gaz, quand on s'aperçoit que le vin presse très fort contre le fond du tonneau, et que l'on remet ensuite. Après un ou deux jours de repos, collez le vin à la manière ordinaire; mais, au lieu d'agiter la liqueur à bonde ouverte, assujettissez le bondon et remuez le tonneau comme ci-dessus. Au bout de quatre ou cinq jours, le vin sera clair, sec, limpide et aura acquis de la qualité; il ne sera plus sujet à devenir gras. Si l'on avait de la lie fraîche d'un bon vin, il serait très bon de la mettre dans le vin gras avec la crême de tartre, dont on diminuerait la dose.

Quand les vins tournés à la graisse sont en bouteilles, il faut les laisser dans un repos absolu; quand on voit que le dépôt devient brun foncé, on les transvase et on peut les boire après. On peut n'être obligé d'attendre que quelques mois, mais aussi on est exposé à attendre plusieurs années, quatre ou cinq ans par exemple. Il y a un moyen d'abréger ce temps, c'est le transvasage. Si l'on est pressé, on transvase sovent, en ayant soin de faire tomber le vin d'une certaine hauteur, afin d'entraîner le plus d'air possible. On reconnaît que le vin est rétabli à ce qu'il fait du bruit en tombant; mais il ne faut pas oublier que le vin guéri par ce moyen, n'est jamais d'aussi bonne qualité, que celui qui se rétablit par le repos et de lui-même.

Quand les vins de Champagne se troublent dans les bouteilles, on en ôte une petite quantité, on les colle et ensuite on les transvase ou on les dégorge. On colle les vins avec une petite mesure contenant 1/200 de litre; on emploie de la colle de

poisson; mais la poudre n° 3 de M. Jullien est bien préférable : nous la recommandons à tous ceux qui voudront opérer d'une manière sûre. Quand le dépôt des vins mousseux se trouve sur la paroi des bouteilles, il faut se servir, pour l'enlever, de la brosse mécanique du même M. Jullien (Voy. la représentation de cette brosse, et la manière de s'en servir au mot Brosse).

Le transvasage est insuffisant pour clarifier les vins dont le dépôt se mêle à la liqueur au moindre mouvement que l'on communique à la bouteille. Il l'est aussi pour les vins *grands-mousseux*. Dans ces deux cas il faut avoir recours au *dégorgement*. (Voy. ce mot).

Tout ce que nous venons de dire ne regarde que les vins de Champagne mousseux; quant aux autres vins de ce pays qui ne sont pas destinés à mousser, on les traite comme les autres vins de France.

CHAMPIGNONS. Les champignons présentent un grand nombre d'espèces utiles à connaître, à cause de leurs usages et de leurs propriétés. On ne nomme vulgairement champignons que ceux qui comme les bolets, les agarics, les vesse-loups, etc. ont un certain volume, de la ressemblance entre eux, et surtout une substance charnue et comme spongieuse; les autres sont les moisissures. C'est parmi les premiers que se trouvent les ceps, les agarics, les chanterelles, les barbes de boucs, l'oronge, etc., et tant d'autres champignons dont l'homme se nourrit dans quelques contrées, et qui, dans d'autres, sont le luxe de sa table ou sa passion dominante.

Il est probable que, de tout temps, les hommes ont fait entrer les champignons dans leur nourriture. L'exemple de plusieurs animaux qui s'en repaissent, la nécessité, l'odeur, la dégustation fortuite et mille accidens de ce genre ont dû nécessairement les inviter à en faire usage. On voit cet usage établi de temps immémorial à la Chine, dans l'Inde, en Afrique, etc.; mais il semble que les peuples d'Europe, bornés d'abord et long-temps à l'usage d'un petit nombre d'espèces, soient aujourd'hui ceux de la terre qui en font entrer un plus grand nombre dans leurs alimens. C'est surtout depuis l'institution du carême, observé d'abord avec rigueur dans la chretienté, que cet usage s'est beaucoup étendu chez certaines nations, principalement parmi les Russes, les Hongrois, les habitans de la Toscane, réduits souvent presque à cette seule nourriture pendant ce temps. Après les Toscans, les habitans de l'Europe qui en usent le plus, sont les Hongrois, les Bavarois, les Polonais, et en général tous les Allemands; mais les Russes beaucoup moins éclairés que ces peuples, se contentent, suivant le rapport de Muller, de les recueillir tous indistinctement, et ils les conservent dans un mélange de sel et de vinaigre : ces exemples suffisent pour prouver qu'indépendamment de ce qui peut flatter le goût dans les champignons, ces plantes contiennent en général un suc capable de nourrir.

L'on s'est d'abord contenté des champignons que l'on recueillait dans la campagne et dans les champs; ensuite le luxe a donné naissance à des moyens artificiels pour augmenter la quantité des champignons comestibles, pour entretenir la conservation des espèces recherchées, ou pour en avoir aux différentes époques de l'année. C'est dans cette vue que les anciens avaient de nombreuses recettes de liqueurs préparées dont ils arrosaient le pied de certains arbres qui, comme le peuplier, présentent des espèces bonnes à manger. C'est ainsi que les modernes ont les couches à champignons maintenant en usage dans toute l'Europe, et qui fournissent continuellement à l'assaisonnement de nos mets des champignons dont les qualités reconnues n'inspirent aucune crainte; c'est ainsi que les Italiens ont leur fameuse pierre à champignons, meuble précieux pour les gourmets à Naples, à Rome, à Florence. La pierre à champignons, *pietra fungaïa*, est une sorte de pierre poreuse de l'Apennin, sur laquelle on jette une première fois du blanc de champignon; la pierre mise dans la cave se couvre au bout de quelques jours

de beaux champignons, qu'on enlève en ratissant la pierre, et il en reste assez pour qu'il se reproduise de nouveaux champignons au bout de quelque temps. C'est aussi pour cela qu'on a cherché tous les moyens pour dessécher, confire, et toutes sortes de préservatifs, comme le camphre, etc., pour conserver les champignons, dans les saisons de l'année où la nature nous les refuse.

Ce qui plaît dans les champignons comestibles, c'est un parfum particulier ou une chair tendre et fragile sous la dent. Les habitans de la campagne sont peut-être trop peu attentifs sur le choix des espèces qu'ils destinent à la nourriture, ce qui occasione souvent des accidens funestes. En Italie, où la consommation des champignons est prodigieuse, on y mange un nombre infini d'espèces réprouvées ailleurs. On ne saurait trop se mettre en garde dans l'emploi alimentaire des champignons; car indépendamment des espèces vénéneuses tous les champignons deviennent pernicieux, si l'on ne prend pas certaines précautions. Par exemple, on doit rejeter les champignons passé-fleur, c'est-à-dire ceux qui commencent à perdre leur éclat, et qui se flétrissent ou se décomposent. Ils deviennent alors fades ou nauséabonds, purgatifs et dangereux; on doit enlever aux autres toute la partie fructifère, comme à quelques bolets et à quelques agarics, auxquels on enlève les feuillets ou les tubes, opération qu'on appelle ôter le foin. On doit rejeter les champignons qui sont remplis d'un suc laiteux, ordinairement âcre; ceux qui ont des couleurs tristes, la chair pesante ou coriace et filandreuse; ceux qui croissent dans les caves, dans l'obscurité ou sur les vieux troncs d'arbre; il vaut mieux dans le doute rejeter une bonne espèce, que risquer une méprise, dont les accidens les plus funestes peuvent être le résultat.

Les champignons vénéneux n'ont point de caractères communs; aussi dans l'usage on ne doit avoir confiance qu'en ceux dont les qualités innocentes sont reconnues, et dans la manière de les préparer. Les champignons vénéneux produisent d'abord des nausées, des vomissemens, des défaillances, des anxiétés, un état de stupeur, d'anéantissement, d'astriction à la gorge, qui conduit quelquefois à une mort prompte, au milieu des convulsions les plus affreuses. L'émétique, l'eau chaude, les adoucissans sont les remèdes à porter dans cette circonstance. l'on remarque que les acides tels que le vinaigre, le jus de citron atténuent considérablement le mauvais effet des champignons, quels qu'ils soient, et que l'ébullition leur enlève souvent de leurs qualités malfaisantes. Kraseheminiekow nous apprend que les kamtschadales préparent avec la fausse oronge, et l'épilobe, une boisson énivrante qui donne naissance souvent à des délires mortels; l'urine des individus qui en sont les victimes, conserve les mêmes propriétés délétères.

Les anciens avaient plusieurs manières de faire venir les champignons, entre autres celle des couches à champignons. En effet, Dioscoride assure que, pour avoir des champignons toute l'année, on répand sur une couche de terre bien fumée de l'écorce de peuplier, et que cela suffit pour produire de bons champignons.

De temps immémorial on s'est donc servi des couches à champignons, et maintenant on s'en sert plus que jamais. Tous les champignons qu'on mange dans certaines villes, à Paris, par exemple, proviennent des couches à champignons. La construction de ces couches est la même partout, mais à quelques modifications près, dues à la nature du climat. Chez les modernes elle est plus raisonnée que chez les anciens, et les couches n'y produisent du champignon que lorsqu'on y a répandu de la graine, ou ce qu'on peut regarder comme la graine, et qu'on appelle *blanc de champignons*. Nos couches ont encore cela de particulier, qu'elles ne servent que pour une seule espèce de champignons, l'*agaric comestible*, qui, pour cette raison, porte le nom vulgaire de *champignon de couche*. Tout autre espèce de champignon se prête difficilement ou se refuse à cette culture.

L'art de construire les couches à champignons présente ses difficultés, et il n'est pas aussi aisé qu'on le croit d'établir de bonnes couches à champignons, c'est le chef-d'œuvre du jardinier. Voici comment on s'y prend à Paris et dans les environs, où l'on voit des couches à champignons dans presque tous ces jardins et potagers qu'on nomme *marais*.

En décembre, dans un terrain sec et sablonneux, exposé au midi et au levant, on fait une tranchée ou fosse de longueur à volonté, large de deux pieds à deux pieds et demi, profonde de six pouces, bordée des terres de la fouille. Dans un terrain humide on fait la tranchée plus profonde, en remplissant l'excédant des six pouces de profondeur d'un lit de plâtre ou de pierrailles, recouvert d'un peu de terre et de sable. On y fait une couche de fumier, couverte avec beaucoup de crotin qui ne soit pas trop gras. On préfère pour cela celui des chevaux qui ne mangent pas de son. On la dresse bien, c'est-à-dire qu'on y met le *blanc de champignons* pris dans une bonne couche; on la foule aux pieds; on l'élève en dos d'âne ou de cône à la hauteur de deux pieds; on la couvre d'environ un pouce de terre, mêlée de sable et de terreau si elle est compacte. Au commencement d'avril, on la couvre de deux pouces, au plus, de grande litière secouée : c'est ce qu'on nomme chemise. A la fin de mai, elle doit commencer à produire. On peut se dispenser à la rigueur de creuser une fosse, et on peut faire la couche dans tous les mois du printemps et au commencement de l'été. On suppose ici que le jardinier n'a point de fumier préparé. Comme le développement du *blanc de champignon* n'a lieu qu'à une chaleur et une humidité convenablement combinées, le jardinier ne saurait trop y mettre d'attention. La chaleur convenable est celle de 17 à 18 degrés du thermomètre de Réaumur (ou 21 à 22 1/2 degrés centigrade), et il est aisé de maintenir une couche à ce degré de chaleur : il suffit d'augmenter ou de diminuer l'épaisseur de la chemise, c'est-à-dire de la litière. Il faut observer encore qu'on peut élever sans inconvénient la chaleur jusqu'à 22° Réaumur ou 27° centigrade. En été il faut humecter souvent la couche, et entretenir l'humidité à la même température. L'atmosphère étant à 15 Réaumur ou 19° centigrade, la couche n'a pas besoin de chemise, le champignon pousse naturellement.

On établit les couches en plein air ou dans les caves : celles qu'on forme dans les caves, dont l'air est à peu près de 15° Réaumur, réussissent en général beaucoup mieux et exigent moins de soins. Si la *chemise* prend trop de chaleur ou d'humidité, elle se pourrit, et peut nuire encore à la couche et au champignon, dont la tête se trouve alors dans la pourriture. Pour prévenir cet inconvénient, on donne de temps en temps un peu d'air à la couche, et, dans les jours doux, on renouvelle la chemise et on écarte un peu le fumier. On cueille les champignons tous les trois, quatre ou cinq jours, selon qu'ils paraissent avec plus ou moins d'abondance, et qu'ils ont acquis une certaine grosseur. On doit laisser les pieds qui ont pris tout leur développement. Une couche à champignons, faite au commencement d'août, peut produire deux mois après, et une couche établie à la fin de l'été produit en hiver. On conserve une couche en laissant quelques champignons sécher sur pieds, en renouvelant le fumier, et en arrosant avec de l'eau qui a servi à laver les champignons dont on a fait usage. Voici comment on larde de blanc de champignon la couche de fumier. Lorsque celui-ci n'a plus qu'une légère tiédeur, ce qui arrive sept à huit jours après sa mise en place, on met des morceaux de blanc de champignon de six pouces de long sur deux de large, en échiquier, à la distance d'un pied l'un de l'autre, et dans les trois quarts de la couche à un demi-pied de terre. On recouvre de litière, et, huit jours après, on examine si le blanc a rougi, s'il est devenu plus odorant, et s'il a jeté des filets. S'il a travaillé, on l'arrose un peu, et on le couvre d'un demi-pouce de terreau, qu'on coule dessus, et puis on couvre le tout de litière fraîche. Une couche à champignons,

peut durer plusieurs années; mais il faut renouveler le fumier; car on a remarqué que sans cela le champignon dégénèrerait. Il faut aussi, quand on choisit du blanc de champignon, prendre celui d'une couche de bonne qualité. On conserve le blanc aisément à l'ombre et dans une cave.

Nous avons dit que le champignon de couche ne se rapportait qu'à une seule espèce, l'agaric comestible. Le même champignon sauvage est plus agréable, d'une odeur plus musquee et d'une saveur plus délicate. On observe aussi de la différence dans le champignon produit par une couche faite à l'air libre, ou par une couche faite dans une cave.

Il y a encore plusieurs manières de préparer les couches ou meules à champignons; mais, comme elles ne diffèrent que très peu de celle que nous avons indiquée, nous n'en parlerons pas; dans tout les cas, il faut un fumier qui ne soit pas consommé et qui renferme ainsi beaucoup de principes végétaux et animalisés.

Malgré la bonté et l'abondance avec laquelle on obtient les champignons de couches, plusieurs personnes préfèrent ceux qui viennent naturellement et sans soins; parmi ces derniers, l'oronge est sans contredit le meilleur; on ne peut rien manger de plus délicieux que l'oronge: un empereur romain l'appelait le *manger des dieux*, et c'est la raison pour laquelle les Latins désignaient spécialement ce champignon par *fungus Cesarœus*. Suivant Appicius, on l'apprêtait dans le vin, cuit avec un bouquet de coriandre, ou dans le jus des viandes, avec l'assaisonnement ordinaire; on ajoutait pour liaison le miel, l'huile et les jaunes d'œufs. Maintenant on apprête l'oronge différemment; la meilleure manière consiste, après l'avoir bien choisie et l'avoir épluchée, c'est-à-dire, dépouillée de sa peau et enlevé sa tige, à la faire cuire renversée sera un plat ou autre ustensile, sa cavité garnie de fines herbes, de mie de pain, d'ail, de poivre, de sel, et des hachures de sa tige; le tout arrosé d'huile d'olive; c'est ce qu'on nomme à la barigoule et à la provençale.

L'oronge ne se garde pas plus d'un ou deux jours fraîche; on la conserve néanmoins dans l'huile: c'est ce qu'on appelle oronge marinée, dont on fait commerce en Italie, et surtout à Gênes. L'oronge, mise dans l'huile, éprouve un commencement de fermentation acide, puis se conserve des années entières. Il lui demeure un goût acidulé assez analogue au goût de l'aubergine. Quelquefois, avant de mettre l'oronge dans l'huile, on la coupe par morceaux, après avoir enlevé le volva et le voile; on étale ces morceaux dans un lieu très sec et très chaud, et lorsqu'ils sont bien desséchés, on les conserve ainsi ou bien dans l'huile; alors, l'oronge se maintient très bien et sans goût acide. On garde encore ce champignon dans de l'eau salée ou pure qu'on renouvelle; mais, préalablement, il faut le faire bouillir un peu dans de l'eau. Dans toutes ces manières, il perd un peu de son parfum et de ses bonnes qualités, et, dans tous les cas, on ne peut nier que, de tous temps, on lui a reconnu des qualités indigestes.

Nous allons donner son signalement, ainsi que celui de la fausse oronge; car, il est très facile de prendre l'une pour l'autre, et de commettre une méprise qui peut coûter la vie, ainsi qu'on va le voir.

Oronge franche ou amanite oronge. Grand chapeau campanulé, d'une forte couleur d'or et orangée; lames couleur d'or; chapeau couvert de verrues blanches; support blanc; ce champignon croît abondamment dans le sud de la France; on en fait le plus grand cas et le plus grand usage dans les repas; il ne diffère du suivant que par la couleur des lames. Persoon paraît porté à croire que ces deux espèces ne sont qu'une variété l'une de l'autre; mais, nous devons faire observer que le premier se mange avec délices, et sans inconvénient, par les gourmets de ces sortes de végétaux; l'autre, au contraire, a souvent incommodé et même conduit dans la tombe des familles entières, séduites et trompées par sa couleur. Combien d'exemples n'avons-nous pas de personnes réunies dans la campagne pour se divertir et se dé-

lasser, qui ont trouvé la mort dans le lieu même où elles s'étaient promis du plaisir, pour avoir inconsidérément mangé de ce champignon. Cette différence dans les deux espèces prouve assez qu'elles ne sont pas variété l'une de l'autre, mais des espèces très distinctes.

Fausse oronge. Chapeau d'un beau rouge, luisant, couvert de verrues blanches; lames et supports blancs. Ce champignon est aussi dangereux que le précédent est innocent et bon à manger; il est très commun dans tous les bois des environs de Paris, et l'on ne saurait trop s'en méfier. La beauté de ses couleurs séduit et porte à croire qu'on peut en manger impunément : mais, malheur à ceux qui ne savent pas résister à cet appât séducteur! Il se distingue du précédent par sa couleur rouge et par ses lames blanches, celles de l'autre sont d'un jaune d'or. Il varie par la grandeur, par la couleur plus ou moins foncée, et par le nombre des mouches ou verrues qui couvrent le dessus de son chapeau.

Nous bornerons là ce que nous avons à dire sur les champignons; ce n'est pas que la matière soit épuisée; elle n'est au contraire qu'effleurée; mais, comme nous regardons comme insuffisantes les meilleures descriptions possible, pour faire distinguer d'une manière sûre les bons champignons des mauvais, nous n'avons pas jugé à propos d'établir ici ces distinctions. Nous avons sous presse, en ce moment, un petit ouvrage spécial, où ce sujet sera traité d'une manière complète; les descriptions seront accompagnées de figures coloriées, d'une fidélité scrupuleuse; c'est, selon nous, le seul moyen de mettre le lecteur à même de reconnaître un champignon, sans crainte de se tromper. Le prix de cet ouvrage sera très modique.

Champignons grillés. Prenez vos champignons gros et frais; épluchez-les; lavez-les, et supprimez la queue; ciselez-les en-dessous et saupoudrez-les de sel et de gros poivre; mettez-les mariner dans de l'huile, et faites-les griller des deux côtés. Lorsqu'en appuyant le doigt dessus, vous reconnaîtrez qu'ils sont cuits, vous les servirez avec de la bonne huile, dans laquelle vous aurez mis du persil et de l'échalote hachés, du sel et du gros poivre.

Champignons a la bordelaise. Après avoir coupé le dessus de vos champignons, que vous choisirez gros, épais, fermes et frais cueillis; vous les laverez et les égoutterez; vous ciselerez le dessous suivant la forme que vous voudrez; vous les mettrez mariner une ou deux heures dans l'huile, après les avoir poudrés de sel et de gros poivre; vous les placerez pour cela dans un plat de terre; vous les ferez griller des deux côtés, et les dresserez quand ils seront cuits. Alors vous ferez chauffer, dans une casserole, de l'huile, une pointe d'ail, de la ciboule et du persil hachés fin; après en avoir saucé vos champignons, vous exprimerez dessus deux citrons, ou bien vous y mettrez un filet de verjus.

Champignons aux fines herbes. Choisissez vos champignons gros et fraîchement cueillis; après en avoir coupé le dessus, lavez-les et faites-les égoutter; ciselez-les en dessous, et faites-les mariner pendant deux heures dans de la bonne huile, avec du sel, du poivre et de l'ail. Hachez les queues des champignons; passez-les au beurre avec de la ciboule, du persil et un peu d'ail également hachés; dressez les champignons sur un plat qui puisse supporter le feu; mettez dans chaque champignon une partie de cette préparation; poudrez-les de chapelure; arrosez-les avec un peu d'huile, puis vous poserez le plat sur un feu doux, et vous le couvrirez avec un four de campagne; au moment de servir, mettez sur les champignons un jus de citron.

Champignons blancs pour galantine. Mettez un jus de citron dans l'eau; tournez vos champignons, et mettez-les y à mesure; mettez-les avec un jus de citron et un peu de beurre dans une casserole que vous mettrez sur le feu; faites-les bouillir cinq minutes; placez-les dans un vase de faïence, et servez-vous en au besoin.

Champignons (Purée de). Lavez vos champignons, après leur avoir coupé le bout de la queue; faites-les sauter dans un peu d'eau avec un jus de citron; hachez-les en-

ſuite ; pressez-les dans un linge blanc, puis passez-les au beurre avec un jus de citron, jusqu'à ce que le beurre tourne en huile ; ajoutez alors quelques cuillerées de velouté, autant de consommé ; faites réduire, et ajoutez un peu de gros poivre.

A la place du velouté, vous pouvez mettre un peu de farine que vous mouillez avec du consommé.

Champignons (Croute aux). On tourne les champignons ; on les passe au beurre ; on les mouille avec du velouté, et on les lie avec des jaunes d'œufs. On prend la croûte du dessus d'un pain mollet ; on ôte la mie ; on beurre cette croûte en dessus, en dessous et en dedans, et on la fait griller ; on pose cette croûte sur un plat, le côté bombé en dessus, et on verse dessus le ragoût de champignons.

CHANTIERS. On appelle ainsi un ensemble de madriers et de traverses destiné à recevoir les tonneaux dans les caves. On a tort dans certains pays de faire les chantiers avec de gros madriers qui reposent immédiatement sur le sol. Outre que ces chantiers sont sujets à vaciller, ils se pourrissent très facilement. Il est préférable de les faire en madriers équarris de trois à cinq pouces d'épaisseur. On laisse un intervalle de trois pieds entre chaque traverse. De cette manière les tonneaux se trouvent à la hauteur de six ou sept pouces au-dessus du sol ; c'est la hauteur la plus convenable pour opérer sur les tonneaux, c'est-à-dire pour soutirer les vins, peur les mettre en bouteilles, etc.

Il faut que les chantiers ne soient pas trop près du mur : on doit laisser de ce côté un espace suffisant pour permettre de passer quand on voudra visiter les tonneaux. Chacun de ces tonneaux doit être calé des deux côtés, et placé bien horizontalement ; de cette manière, la lie se dépose au fond du milieu du tonneau, et elle ne se mêle pas au vin quand on le tire, tandis que si le tonneau penchait en avant ou en arrière, il arriverait un moment où elle troublerait la limpidité de la liqueur (Voy. Engerber).

CHANVRE. Plante qui pousse une tige droite, carrée, rude au toucher, couverte d'une écorce verdâtre et filamenteuse, haute de trois ou quatre pieds, et plus encore, dans les terres favorables.

On distingue le chanvre mâle et le chanvre femelle ; le premier porte les semences, et le second porte les fleurs auxquelles ne succèdent point de semences.

On sème le chenevis c'est-à-dire, la semence du chanvre, plutôt ou plus tard, suivant les lieux et les usages. Mais c'est toujours dans le mois d'avril ou de mai. Le terrain le plus propre au chanvre est une terre grasse, mêlée de sable et d'argille ; plus elle est grasse meilleure elle est ; il ne fait pas bien dans un sable pur ni dans une argile pure ; il faut avoir soin de le bien fumer, ou d'y faire parquer un troupeau.

Il faut au moins labourer trois fois cette terre, à moins qu'elle ne soit bien meuble, comme le sont les chenevières ordinaires ; pour lors, deux labours suffiraient, c'est-à-dire vers la fin de février et au mois d'avril. Alors on le sèmera très épais, choisissant pour cela la meilleure semence, qu'on recouvrira le plus exactement qu'il sera possible, laissant avec soin les mottes de terre, et jusqu'à ce qu'il soit levé, on aura soin de le garder, surtout une heure ou deux avant le lever et le coucher du soleil pour le garantir des oiseaux qui en mangent la semence.

On l'arrache, quand il est mûr, c'est-à-dire, lorsque ses feuilles penchent vers la terre et qu'il commence à jaunir, ce qui arrive au mois de juillet ; le mâle ou celui qui porte la semence ne se cueille qu'à la fin d'août, ou même à la mi-septembre, lorsque les semences paraissent brunes et mûres.

Après que le chanvre est cueilli, on le laisse, pendant une nuit ou un jour tout au plus, sur la terre, ensuite on le lie en gerbes et on le laisse debout jusqu'à ce qu'on puisse le porter à l'eau.

La meilleure eau, pour faire rouir le chanvre, est une eau courante, mais comme son odeur empoisonne le poisson, on le met ordinairement dans des marres, ayant

soin de l'y assujettir avec des pierres de peur que l'eau ne l'emporte, ou bien on plante quatre ou six gros pieux entre lesquels on met le chanvre, ayant soin de placer les gerbes en sens contraire, c'est-à-dire, la grosse extrémité de l'une vers la petite extrémité de l'autre, de façon qu'elles soient recouvertes par l'eau et avec des traverses de bois qu'on lie aux pieux; on l'assujétit; on y ajoute encore de grosses pierres, pour le tenir plus serré. Au bout de quatre jours, si c'est dans une eau courante, ou plus tard, si c'est dans une marre, on enlève une des gerbes de dessus, et si les feuilles s'en détachent, c'est une preuve qu'elle est assez rouie; on la retire et on lave chaque gerbe séparément, ensuite on l'emporte et on l'expose debout contre quelque muraille ou quelque haie pour la faire sécher au soleil.

Le chanvre séché, on le brise avec une maque, ce qu'on ne doit faire que dans un jour bien sec pour séparer la chenevotte ou le corps de la plante du chanvre qui est son écorce; si le temps n'était pas assez sec, on le mettrait dans un four.

Lorsque le chanvre a été brisé, on le bat avec un bâton sur un morceau de bois planté de champ dans un billot, afin d'en détacher toute la chenevotte que la maque a brisée, et en même temps de rendre le chanvre plus doux et plus souple.

On a soin de ramasser le rebut qui se détache par cette opération, et qui tombe avec la chenevotte; on le mêle avec les têtes, les nœuds et le chanvre à demi brisé; on le sèche; on le bat de nouveau, et on en fait ce qu'on appelle des étoupes; le chanvre ainsi préparé est porté au marché.

Mais lorsqu'on veut en faire de la toile, on le bat une seconde fois pour le rendre encore plus doux: on gardera à part les étoupes, car en les serançant, on en fait une filasse assez fine.

Le chanvre ainsi préparé, on le mettra en poignées qu'on divisera en douzaines et en demi-douzaines; on les enfilera dans un bâton, et on les suspendra à la cheminée; quand elles seront bien sèches, on les mettra dans une auge ronde faite exprès, où on les battra jusqu'à ce qu'elles soient bien souples dehors et dedans; cela fait, on les serancera; les passant d'abord dans un seran large, ensuite dans un plus serré: on les séchera une seconde fois; on les battra et on les passera de rechef par le seran.

CHAPELURE. C'est de la croûte de pain râpée, unie à de fines herbes, du sel et des épices, dont on couvre des côtelettes, des jambons, etc. Ces chapelures ne conviennent pas aux estomacs délicats et aux convalescens.

CHAPON. Coq qu'on a châtré et qu'on engraisse. On chaponne les jeunes poulets dès qu'ils ont quitté la mère, ou peu de temps après. On fait des chapons pendant tout l'été, mais le mois de juin est préférable pour cette opération: elle consiste à faire une incision à la partie qui enveloppe les testicules de l'oiseau, et un peu à côté où l'on juge qu'ils sont; on y insère le doigt pour les chercher, et on les en tire; cela fait, on coud la plaie, et on la frotte de beurre frais ou de graisse de volaille. La gangrène s'y met quelquefois et fait mourir l'animal; il court aussi risque de périr, s'il a été mal chaponné.

Chaque pays a ses usages pour engraisser les chapons; le plus ordinaire est de les enfermer dans un lieu où le grain, l'eau nette et claire, et la chaleur ne leur manquent pas.

Le froment et l'orge sont préférables à tous les autres grains, et il leur profite davantage, quand il a été bouilli. On peut leur donner de temps en temps un peu de son bouilli et des vers de fumier qu'ils aiment beaucoup.

En quelque endroit qu'on les engraisse, il faut avoir soin de le tenir propre, et empêcher que la vermine ne s'engendre. Dans cette vue, il y en a qui les plument jusque sous les ailes, afin que leur fiente ne puisse s'y attacher; je parle de ceux qui les renferment dans des espèces de cages où chaque volaille a sa loge.

Les bons chapons ont la chair grasse et blanche, la peau fine, les ergots courts et

la crête petite ; on leur donne les mêmes apprêts qu'à la poularde (Voy. POULARDE).

Les chapons et poulardes du pays de Caux, et particulièrement ceux du Mans, sont les plus estimés. Pour être parfaits, une poularde ou un chapon doivent être âgés de six mois au moins et de huit au plus. On reconnaît une vieille poularde au derrière qui est rouge, et un vieux chapon à l'ergot qui est long.

CHAPON, MANIÈRE DE LE DÉCOUPER. La manière de découper un chapon et une poularde est infiniment simple : il suffit de lever successivement les cuisses, les ailes, les sot-l'y-laisse et les blancs ; de briser le croupion, et de partager horizontalement la carcasse. Mais un écuyer tranchant, qui veut déployer son adresse et s'attirer l'admiration des convives, fait toutes ces opérations sans toucher terre. Pour y procéder, il enfonce fortement sa fourchette, qu'il tient de la main gauche, dans le dos de la poularde ou du chapon, qu'il soulève d'environ six pouces au-dessus du plat ; puis, avec le couteau qu'il tient de la main droite, il coupe les cuisses et les ailes, sans les détacher entièrement, le dessus de l'estomac et la fourchette du cou ; puis, passant à sa voisine la pièce dans cet état, celle-ci achève de détacher le membre qui lui convient, qu'elle fait tomber sur son assiette. On promène successivement la bête à la ronde, en la tenant toujours par la fourchette ; tout le monde se trouve ainsi servi. Cette méthode s'adapte aux poulets, aux perdreaux et à toute espèce de gibier qui ne se coupe pas par aiguillettes.

Quelques personnes découpent encore de cette manière ; mais, il faut le dire, il s'en faut de beaucoup que ce procédé soit en usage aujourd'hui comme il l'était il y a quelques années.

On se contente, aujourd'hui, de couper une poularde ou un chapon dans le plat (qui doit être bien échaudé) ; on y procède avec le plus de prestesse, d'agilité et de dextérité possible ; on divise chaque cuisse en deux, chaque aile en trois ; on laisse les blancs entiers ; on tâche de faire six morceaux bien séparés de la carcasse et du croupion ; puis, après avoir le plus promptement possible rangé ces divers morceaux dans un ordre symétrique, et de manière qu'aucun ne cache l'autre, on passe le plat, et chacun se sert à sa guise. Cette manière est sans contredit la meilleure, la plus simple, la plus commode, et celle qu'on a adoptée dans toutes les tables vraiment gourmandes.



CHAPON EN PILAU. Bridez votre chapon, après l'avoir troussé, les pattes en dedans ; mouillez une casserole avec du bon consommé, couvrez-la d'une barde de lard, et marquez-y votre chapon ; quand il sera cuit aux trois quarts, vous y joindrez une demi-livre de riz bien lavé ; quand vous verrez que le grain ne se déaiera pas, vous retirerez votre chapon que vous égoutterez, et dresserez sur un plat ; vous dresserez autour votre riz auquel vous aurez ajouté du safran pulvérisé, et du beurre de piment.

CHAPON AU RIZ. Bridez et troussez votre chapon comme ci-dessus ; mettez-le dans du bon bouillon, avec une demi-livre de riz bien lavé, quelques carottes, ognons et clous de girofle, et faites bouillir le tout pendant deux heures au moins. Débridez ensuite le chapon, mettez-le dans la sou-

pière, et versez votre riz dessus après y avoir mis un peu de gros poivre; vous ne servirez pas les légumes.

Chapon a la Grimod de la Reynière. Mettez votre chapon, troussé et bridé comme ci-dessus, dans du bon bouillon avec un morceau de tranche de bœuf de trois ou quatre livres et un ou deux pigeons, et opérez comme pour de simple bouillon. Servez ensuite votre chapon et vos pigeons, entourés de laitues que vous aurez fait cuire comme il est dit à la garbure aux laitues, (Voy. Garbure aux laitues,) et de racines taillées et cuites, comme pour la garbure au hameau de Chantilly. Dressez vos légumes en buisson sur votre chapon; servez en même temps, et à part, le bouillon dans lequel vous aurez fait cuire le chapon et vos autres viandes.

Chapon poêlé. Plumez votre chapon; flambez-le; épluchez-le, et videz-le; couchez les pattes sur les cuisses; passez-lui au travers du corps une aiguille à brider enfilée de ficelle, et allez joindre l'autre cuisse; repassez l'aiguille, en mettant la patte et l'os de la cuisse entre votre ficelle; serrez bien votre nœud, et faites bomber l'estomac: vos pattes, ainsi serrées, ne se dérangent pas en cuisant; mettez des bardes de lard dans une casserole, votre chapon par-dessus; couvrez-le de tranches bien minces de citron; recouvrez de bardes de lard, et mettez une poêlée par-dessus. (Voy. Poêlée) Cinq quarts d'heure de cuisson suffisent.

Chapon au gros sel. Après avoir vidé et flambé un chapon, troussez-lui les pattes en dedans; bridez-le; bardez-le, et faites-le cuire dans du consommé. Vous reconnaîtrez qu'il est cuit, en lui pinçant l'aileron; alors, débridez-le et servez-le avec un peu de gros sel dessus, et du jus de viande réduit dessous.

CHAPONNEAU. Coq nouvellement châtré.

CHAPONNIÈRE. Vaisseau d'argent ou de cuivre étamé, pour mettre un chapon en ragoût.

CHARBON. Bois à demi-brûlé qui, exposé à l'air libre, brûle et se consume, sans jeter de flamme semblable à celle des autres matières combustibles, mais seulement une petite flamme bleuâtre, exempte de fumée · souvent même il ne fait que rougir et scintiller, et se réduit ainsi en cendres. Le charbon de bois se fait dans les forêts, et le meilleur bois qu'on puisse employer, c'est le jeune chêne, le charme et le hêtre.

Les charbons obtenus des bois durs sont plus pesants que ceux obtenus des bois blancs; et sous le même volume ils contiennent plus de matière combustible, fournissent plus de chaleur, et une chaleur plus intense. Le charbon ne peut brûler que lorsqu'il est chauffé au rouge. Les charbons de bois blanc non-seulement ont le défaut de donner moins de chaleur, mais encore celui de s'éteindre facilement; un charbon bien sec ne donne, en brûlant, ni flamme ni fumée; ce qui fait donner à celui dont la carbonisation est imparfaite le nom de fumeron. Lorsque l'on allume du charbon on voit cependant, dans le commencement de la combustion, une petite flamme bleuâtre; mais cette flamme est due à un peu d'hydrogène, qui se dégage de l'humidité que le charbon avait absorbée.

Les cendres de charbons sont aussi chargées de sels lixiviels que celles des bois dont on les retire. Le charbon végétal est plutôt employé, pour appliquer la chaleur immédiatement à des corps spéciaux que comme moyen de chauffage.

La fumée du charbon est très funeste pour ceux qui ont le malheur d'y être exposés, surtout dans un lieu fermé. Elle tue en peu d'heures; et l'on n'a que trop d'exemples de gens qui ont été les tristes victimes de leur imprudence.

CHARBONNÉES. On donne ce nom à des tranches maigres de bœuf, de cochon, de veau, etc., cuites sur le gril; on le donne aussi à une cote séparée de l'aloyau.

CHARCUTIER. Marchand de chair de cochon

CHARCUTERIE. Rien ne demande plus d'attention de la part du consommateur que la charcuterie. Le porc mal-sain est un des alimens les plus nuisibles dont on

puisse faire usage : sa mauvaise qualité la plus commune est la ladrerie. On reconnaîtra que la viande de porc est entachée de ce vice, à de petits grains, semblables à ceux de millet qui sont répandus en abondance dans toute la substance de l'animal.

CHARDONNETTE. Espèce d'artichaut sauvage, semblable à l'artichaut des jardins. Sa tige est fort haute ; ses feuilles fort grandes, garnies de piquans tout autour, de même que ses têtes. Les fleurs sont couleur de pourpre. Les paysans s'en servent au lieu de présure pour cailler le lait.

CHARLOTTE DE POMME. On coupe une quinzaine de pommes en quartiers ; on en ôte la peau et les pepins ; on coupe ensuite chaque quartier en lames et on les met dans une casserole, avec un bon quarteron de beurre, une demi-livre de sucre en poudre et un peu de canelle. On fait cuire les pommes sur un fourneau très vif, en ayant soin qu'elles ne se mettent pas en marmelade ; on ôte la cannelle ; on coupe de la mie de pain en tranches très minces. On a un moule de cuivre uni, on le garnit de cette mie de pain trempée dans le beurre, et on y verse ensuite les pommes que l'on couvre encore de mie pain. On fait cuire la charlotte dans la cendre chaude ou dans un four. Quand on est sûr qu'elle a une belle couleur, on la renverse sur le plat que l'on doit servir.

Charlotte russe. Coupez bien mince du biscuit de différentes couleurs ; décorez-en un moule uni ; faites, dans l'intérieur du moule, plusieurs compartimens ; remplissez-les de confitures, comme marmelade d'abricots, pommes, pêches, cerises groseilles et autres ; recouvrez votre charlotte de biscuit : renversez-la sur un plat au moment de servir.

CHARPENTE. Gros bois destiné à la construction des maisons ; ce mot se dit aussi de l'assemblage des pièces qui entrent dans la construction, et de celles qui soutiennent la couverture d'un édifice.

Il faut que le bois de charpente soit coupé long-temps avant que d'être employé ; s'il est vert, il sera sujet à se percer et à se fendre. Il ne le faut prendre ni flacheux, ni plein d'aubier, ni roulé ; préférez le chêne, soit que vous bâtissiez sur terre, ou dans l'eau. Le châtaigner n'aime pas l'humidité ; le sapin fait de bonnes solives.

CHARTREUSE. Préparez, faites cuire, et dressez des racines comme pour entrée ; ayez des laitues ; égouttez-les ; pressez-les bien, et mettez-les dans l'intérieur en place de viande ; votre moule plein, tenez-le chaud au bain-marie ; faites bouillir le mouillement dans lequel vos racines auront cuit et auquel vous ajouterez du bouillon ; après l'avoir passé dans une serviette bien fine, faites-le réduire à demi-glace ; mettez votre chartreuse sur un plat, et versez-y votre mouillement.

CHASSELAS. Raisin blanc fort bon et fort commun dans les environs de Paris. Il y a encore du chasselas noir qui est rare, et du chasselas rouge dont les grappes sont fort grosses.

CHATAIGNIER. Arbre qui devient fort gros, et prend de la hauteur à proportion.

On emploie les bois non seulement pour les charpentes, mais encore pour des ouvrages de menuiserie ; on en fait du mairain, des palissades, des échalas pour les vignes, qui, étant mis en œuvre même avec leur écorce, durent sept ans, c'est-à-dire le double de tout autre bois, etc. Employé à faire des canaux pour la conduite des eaux, il y résiste plus long-temps que l'orme et plusieurs autres arbres. Si on en fait des vaisseaux à contenir des liqueurs, il a la propriété de se contenir au même point sans se gonfler ni se gercer. Mais ses cendres tachent le linge sans remède.

Le fruit de cet arbre est d'une grande utilité ; la récolte n'en est abondante que tous les deux ans. On le conserve en le mettant par lits dans du sable bien sec, dans des cendres, dans la fougère, ou en le laissant dans son brou.

En ramassant les feuilles aussitôt qu'elles tombent de l'arbre, et avant qu'elles soient mouillées, on en fait de bonne litière pour le bétail.

CHATAIGNE. Bouillie, la châtaigne est

plus facile à digérer que rôtie. Sa farine donne un mauvais pain. Ce fruit est très nourrissant, et remplace le blé dans beaucoup de pays.

Pour conserver les châtaignes, on les dépouille de leur enveloppe garnie de piquants, et on les étend à l'air pendant un jour ou deux, pour les laisser ressuyer; on les met dans un grenier qui ne doit pas être trop aéré, parce qu'elles s'y dessècheraient. On les abrite de la gelée en les couvrant de ille. Il ne faut pas les amonceler en tas trop forts, et si on aperçoit quelques taches blanches de moisissure, on les remue à la pelle et on les change de place. Pour les expédier, on les met dans des sacs de toile ou de grands paniers d'osier. Lorsqu'elles ont voyagé long-temps, et par un temps humide, il faut les déballer aussitôt leur arrivée et les exposer à l'air. On peut les conserver en sacs ou dans des barils, pourvu qu'on n'en mette pas une trop grande quantité à la fois, et que ce soit dans un endroit sec. Lorsqu'on veut les conserver d'une année à l'autre, on est obligé de les faire sécher; pour cela on les dépouille, par le moyen d'un couteau, de leur écorce brune, et on les met sur des claies que l'on introduit dans un four dont on a retiré le pain, et on réitère jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement sèches: on les serre alors dans des sacs de toile ou de papier.

CHAUDRON. Ustensile ordinairement de cuivre qui sert à la cuisine et à une infinité d'autres usages.

CHAUDIÈRE. Vaisseau de cuivre ou d'airain, plus ou moins grand, selon l'usage auquel on le destine. On s'en sert dans la cuisine, ou pour faire bouillir l'eau, ou pour faire cuire certains alimens; et dans les arts, pour faire fondre certaines matières.

CHAUFFAGE (Bois de), ou BOIS A BRULER. C'est celui qui, ne pouvant ou ne devant servir à aucune sorte d'ouvrage, est destiné à faire du feu. On préfère le hêtre. le charme et le chêne: on fait peu de cas des bois blancs légers et peu solides, comme le bouleau, le tremble, le peuplier, etc.

Il y a trois espèces de bois de chauffage: le bois neuf qui vient par bateaux ou sur des charrettes, et qui n'a point trempé dans l'eau; le bois flotté qui arrive en trains sur les rivières; et le bois demi-flotté, connu aussi sous le nom de *bois de gravier*, lequel n'est pas resté si long-temps dans l'eau.

CHAUSSE. Espèce de capuchon long, d'un drap serré, dont on se sert pour filtrer ou passer certaines liqueurs.

CHÊNE. Il est inutile de décrire tous les usages auxquels on peut faire servir ce bois: personne ne les ignore. La seule condition qu'il exige est d'être employé bien sec; encore cette précaution est-elle inutile, quand on doit le mettre sous terre et dans l'eau en pilotis. Si on est forcé d'employer, à l'air, du bois vert, on peut remédier à cet inconvéuient en le faisant tremper dans l'eau pendant quelque temps. Les bois des jeunes chênes sont très bons pour le chauffage; les vieux noircissent au feu, rendent peu de chaleur; le charbon s'en va par écailles, et s'éteint bientôt.

Il faut distinguer, dans le chêne l'aubier et le cœur: l'aubier est cette partie qui environne le tronc, et qui est composé de douze ou de quinze couches annuelles. Il a ordinairement un pouce et demi d'épaisseur quand l'arbre a pris toute sa grosseur. L'aubier, dans le chêne, est plus marqué et plus épais que dans tous les autres arbres: sa qualité est mauvaise: il pourrit à l'humidité; et s'il est placé séchement il est bientôt vermolu, et corrompt les bois voisins. On peut cependant, selon M. de Buffon, lui donner presque la même solidité et la même durée qu'au cœur. Tout le mystère consiste à écorcer l'arbre du haut en bas, et à le laisser entièrement sécher sur pied avant que de l'abattre; ce qui prouve qu'en général la même opération doit donner à tout les bois plus de consistance et de solidité.

Les tanneurs emploient l'écorce pour façonner leurs cuirs; le bois de chêne a la même qualité, avec cette différence que l'écorce agit plus fortement sur les cuirs, et le cœur du bois moins que l'aubier. Le

tan, c'est-à-dire l'écorce qui a passé les cuirs, sert à faire des couches dans les serres chaudes.

Le gland sert à engraisser les cochons et la volaille. Celui qu'on destine aux plantations doit être parfaitement mûr, sain et pesant, pris sur le sommet des arbres, autant qu'il est possible, et des arbres les plus beaux, les plus jeunes et les plus vigoureux, et non sur ceux qui en portent davantage. Il ne faut le recueillir que vers la fin d'octobre, ou au commencement de novembre. Nous n'entrerons pas dans le détail des espèces, ce que nous venons de dire suffit pour l'utilité.

CHENET. Ustensile domestique qu'on place par paires dans les âtres des cheminées pour soutenir le bois. Ceux des appartemens sont à double barre, avec des ornemens, soit en acier poli, soit en cuivre fondu et ciselé, etc. On les appelle *feux*.

CHENEVI (Voy. Chanvre).

CHENILLE. Genre d'insecte qui se divise en plusieurs espèces. Les chenilles rongent les feuilles des arbres et les herbes. Comme les chenilles font leurs nids au bout des branches, il faut avoir soin, pendant l'hiver, d'en couper les extrémités. Quand on plante des arbres de tiges fraîchement étêtés; il faut empêcher que les chenilles et les autres insectes ne mangent le bourgeon qui doit piquer à la prochaine sève. Dans cette vue, il faut faire, à la hauteur des trois quarts de la tige, une cerne de tartre ou de vieux oing détrempé dans du fiel de bœuf et de la suie, et un autre cerne pareil, à un ou deux pieds de la terre. La mauvaise odeur de ces drogues et leur viscosité empêchent les insectes de monter.

Après les étés longs et secs, les fourreaux de chenilles abondent dans les campagnes; il faut dès la fin de l'hiver, avant que les chenilles éclosent, les détruire par le fer et par le feu.

On indique quelques secrets pour détruire les chenilles qui gâtent les herbes; les voici :

Prenez des cendres de sarment de vigne, mettez-les tremper trois jours dans l'eau; puis de cette eau vous arroserez les herbes, ou bien vous les parfumerez de poix et de soufre vif.

Avant que de semer, on fait tremper et attendrir les graines dans une lessive de cendre de figuier.

On arrose les herbes avec un mélange de parties égales d'urine et de lie d'huile qu'on a fait bouillir et laissé ensuite refroidir.

On fait bouillir des chenilles avec de la graine d'aneth, et on arrose les herbes avec l'eau. Ces secrets font, dit-on, mourir les chenilles.

CHERVIS. Plante potagère qu'on mange en hiver, et particulièrement en carême; on ne fait usage que de la racine qui est droite, très blanche en dedans, roussâtre à l'extérieur, longue de six à huit pouces grosse comme le doigt, garnie de petits filamens. Sa tige s'élève d'environ trois pieds la première année, et l'année suivante elle monte jusqu'à six. Sa feuille est très approchante de celle du panais, tant par la forme que par l'odeur. La fleur est disposée en parasol, composée de cinq pétales blancs portée sur un petit calice qui devient une graine oblongue, rayée, applatie et de couleur grise.

Cette plante se multiplie de graine qu'on sème au mois de mars. Il lui faut un terrain qui soit humide et meuble en même temps. Il n'y a pas de plante qui demande plus d'eau; ainsi il faut la mouiller souvent, quand la chose est possible et facile. On sème à la volée et un peu clair; on ne sarcle que quand la plante commence à être un peu forte; dans sa jeunesse, elle est défendue de l'avidité des insectes par les mauvaises herbes. Si elle a besoin d'être éclaircie, on le fait en même temps qu'on sarcle. La bonne graine ne se recueille que sur les pieds de l'année précédente, qu'on appelle *des mères*; elle est mûre en septembre; on la bat et on la vanne quand elle a passé quelques jours au soleil, après avoir été coupée; et on l'enferme sèchement : elle se conserve bonne deux ou trois ans.

Les gelées ne font aucun tort à cette racine; si cependant on en veut jouir pendant le gros de l'hiver, on en arrache une

certaine quantité pour les mettre en serre.

Les têtes de celles qu'on a consommées pendant le carême, enterrées à fleur de cœur prennent racines, et poussent des tiges qui donnent de la graine aussi bonne, en aussi grande quantité que les racines entières qu'on laisse en terre.

Les jardiniers vendent souvent de la graine de la première année qui ne vaut rien, comme nous l'avons déjà indiqué : il faut y prendre garde, et être sûr de la personne de qui on l'achète.

On mange ordinairement cette racine frite en pâte comme les artichauts : elle est tendre et sucrée, au point que sa grande douceur déplaît à beaucoup de personnes.

CHEVALIER. Le chevalier est un oiseau aquatique à qui la longueur de son bec et de ses jambes a fait donner son nom. La viande de cet oiseau est assez bonne à manger; elle s'accommode comme celle des autres oiseaux de ce genre.

CHEVRE. La femelle du bouc. Les chèvres sont de peu de dépense et d'un bon profit. On les mène aux champs dans la belle saison, avant que la rosée ait disparu. Là elles broutent les ronces, les épines, les buissons: etc. Il faut les éloigner des lieux marécageux, la nourriture qu'elles y prennent leur est mauvaise; en hiver et dans les temps durs on les garde dans les étables; on leur donne des branches de vigne, d'orme, de frêne, de murier, etc., des raves, des navets, des choux, etc. On les fait boire soir et matin. Dans les beaux jours d'hiver, on les fait sortir depuis neuf heures du matin jusqu'à cinq heures du soir. En été, il faut les ramener à l'étable, pendant les heures de la plus forte chaleur.

Quoique les chèvresp uissent concevoir plus tôt, il ne faut pourtant les faire porter que depuis deux ans, et finir à sept au plus tard. On n'est sûr qu'elles ont conçu qu'après qu'elles se sont accouplées trois ou quatre fois. Elles peuvent porter deux fois par an, si le climat et les paturages sont bons. Elles portent cinq mois, et ont quelquefois jusqu'à quatre petits. On ne leur donne du foin, que quelques jours avant qu'elles chevrotent et quelque temps après. On peut traire une chèvre matin et soir, pendant cinq mois; elle donne jusqu'à quatre pintes de lait par jour; le fromage qu'on en fait, n'est pas mauvais. Il faut observer de ne la traire que quinze jours après qu'elle a chevroté. Il ne faut lui laisser qu'un chevreau à nourrir, et même ne le lui laisser que quand elle a trois ans. Jusque là on fait nourrir ses petits par d'autres. Elles allaitent pendant un mois; on peut retirer le chevreau à quinze jours.

Une bonne chèvre est celle qui a la taille grande, la marche ferme et légere, le poil doux et touffu, les pis gros et longs, le derrière et les cuisses larges.

Ces animaux se plaisent dans les lieux montagneux; aussi ont-ils une admirable facilité à grimper; le grand froid et le grand chaud leur sont pernicieux; ils sont propres : il faut tous les jours nettoyer leur étable, et leur donner une litière fraîche.

Il faut les éloigner des arbres qu'elles gâtent en les broutant, et des vaisseaux propres à mettre le vin qu'elles infectent par leur haleine.

Leur chair et celle du bouc sont dures et de difficile digestion, quand ces animaux sont déjà un peu âgés. Le chevreau, au contraire, a une chair tendre, d'un goût agréable, et facile à digérer.

Les chèvres indiennes ou de Barbarie ont le poil plus fin et plus fourni que les nôtres; elles portent ordinairement deux chevreaux, donnent trois fois plus de lait, et le fromage en est meilleur.

CHEVREAU. Le petit de la chèvre. La chair en est bonne, pourvu qu'il n'ait pas plus de six mois. On le nourrit avec du lait, de la semence d'orme, de cytise, de lierre, des feuilles tendres, des sommités de lentisque. Sa peau sert à faire des gants; on en fourre le dedans des manchons.

On met le chevreau à la broche; et comme sa chair est naturellement fade, on y fait une sauce piquante, ou très chargée d'épiceries.

CHEVRETTE. Espèce d'écrevisse d'un rouge tirant sur le noir; elle est plus pe-

tite et moins estimée que la crevette. On la prépare de même. (Voy. Crevettes).

CHEVRETTE. Femelle du chevreuil. (Voy. Chevreuil).

CHEVRETTE. Cruche de fayence à bec, dont on se sert quelquefois pour mettre les sirops et les huiles.

CHEVRETTES. Ustensile de cusine et d'office. Ce sont des fers triangulaires avec trois pieds. Cet ustensile sert à la cuisine comme à l'office pour poser les marmites, les casseroles, les poêles et les bassines sur le feu, de manière à donner de l'air aux fourneaux.

CHÈVRE-FEUILLE. Arbrisseau grimpant, qui porte des fleurs monopétales, disposées en rond et partagées en deux lèvres, dont la supérieure est découpée en plusieurs lanières, et l'inférieure a ordinairement la forme d'une langue. Le calice devient un fruit mou, qui renferme une semence aplatie et arrondie.

Il y a plusieurs espèces de chèvre-feuille qui diffèrent par la forme de leurs feuilles, et par la couleur, l'odeur et la durée de leurs fleurs, aussi bien que par la saison où elles paraissent. En se les procurant toutes on jouit plus long-temps du plaisir qu'elles font à l'œil et à l'odorat.

Ces arbrisseaux se multiplient de branches couchées et de bouture. Si on emploie la première façon, on fera bien de choisir l'automne plutôt que le printemps, parce qu'elles font peu de racines, ce qui oblige à les aider en marcotant la branche, en y rapportant un peu de bonne terre, et en ne négligeant pas d'arroser dans les sécheresses; moyennant ces soins, on pourra transplanter, l'automne suivant. Les boutures réussiront plus sûrement, si on les coupe avec un peu de vieux bois, et si on les fait en automne, parce que le chèvre-feuille commence à pousser dès le mois de décembre. Tout terrain et toute exposition lui sont bons; mais il vient mieux dans les terres fraîches et légères, et à l'exposition du nord, où il est moins sujet aux pucerons. Ces insectes s'attachent toujours aux plus jeunes rejetons; on y remédie, en partie, par la taille.

On peut, au moyen de l'art, varier les ornemens que ces arbrisseaux procurent aux jardins. Ils s'élèvent assez pour garnir des palissades, des berceaux, des portiques, etc. On peut aussi les réduire à ne former que des buissons, des haies, des cordons; et, par une taille fréquente, on peut les arrondir et leur faire une tête.

Nous ne détaillerons pas toutes les différentes espèces; il suffira de dire que le chèvre-feuille d'Allemagne est un de ceux qui méritent la préférence; ses fleurs qui commencent à paraître au mois de juin durent jusqu'aux gelées; il ne faut raccourcir les branches que lorsque la fleur est passée. Le chèvre-feuille rouge tardif fleurit en automne. Le chèvre-feuille, toujours vert ne quitte pas ses feuillles pendant l'hiver; il fleurit au commencement de juin, et les fleurs durent souvent jusqu'au commencement de l'automne. Étant originaire d'Amérique, les grands hivers lui causent quelque dommage, lorsqu'il est à une exposition trop découverte. Le chèvre-feuille de Virginie est un des plus beaux; mais les fleurs ont peu d'odeur. C'est celui qui se fournit le plus de racines, même dans le sable et sans être arrosé. Il est sujet aux pucerons dans les étés trop chauds, et lorsqu'il est placé au midi.

CHEVREUIL. Quadrupède ruminant et sauvage, du genre des cerfs. Il est beaucoup plus petit, et à peine aussi grand qu'une chèvre. Son poil est de couleur fauve mêlé de cendré et de brun. Le mâle a de petites cornes qu'il met bas au mois d'octobre ou au commencement de novembre; le nombre des branches n'en est point fixe. Il n'y a point d'animal ni plus léger, ni plus vif, ni plus timide. Le mois d'octobre est le temps de son rut, qui dure quinze jours. Il s'attache à une femelle, et prend soin, avec elle, des faons qui viennent au nombre de deux ou trois. La chasse du chevreuil demande des chiens dociles, très instruits, bien taillés et bien rablés. Les lieux où le veneur doit aller en quête, varient suivant les saisons : au printemps, les chevreuils font leurs nuits et leurs viandis dans les seigles, les blés,

et les buissons qui commencent à pousser; en été, il vont dans les champs semés de pois, fèves, avoines, etc., qui sont dans le voisinage des forêts; en automne ils se retirent dans les taillis, d'où ils ne sortent que pour aller aux regains des prés et des avoines qu'ils aiment beaucoup; en hiver, ils s'enfoncent dans les forêts, s'approchant seulement des ronces et des fontaines où l'herbe est toujours verte. On connaît l'âge du chevreuil à la tête, comme celui du cerf; on examine si les meules en sont près du test, si elles sont larges, si la pierrure en est grosse, si les gouttières en sont creuses, les perlures grenues et détachées; si le merrain en est faible ou non, les andouillers en grand nombre, l'empaumure large et renversée. Le mâle a plus de pied de devant, et l'a plus rond et plus plus plein. La chasse du chevreuil se conduit de la même manière que celle du cerf, excepté qu'il faut moins de relais.

On mange le chevreuil à la broche, piqué: on fait des boudins avec son sang, et des saucisses avec sa chair. Sa chair, qui porte un goût sauvage, ne s'emploie guère que marinée; elle ne se sert qu'avec des sauces fortement relevées.

La femelle a la chair plus tendre que le mâle. Le chevreuil à poil brun est plus estimé que le roux. La chair de cet animal est dure et indigeste quand il est vieux. Mais le chevreuil qui a moins de deux ans a une chair excellente, très nourissante, et digérant bien.

Manière de le préparer. On peut dépouiller un chevreuil, sans se servir, pour ainsi dire, de couteau; dès qu'on a pénétré entre la chair et la peau, on introduit son poing dans l'ouverture; après cela on a soin de bien ôter tous les poils qui ont pu se détacher de la peau, et qui se colleraient sur les chairs; on fend le chevreuil en deux; pour cela on l'accroche par une jambe de derrière; on fend l'os du quasi au milieu de la moelle allongée; on introduit à la naissance de cette moelle un atelet de fer qui sert de guide, ayant la précaution de l'enfoncer, à mesure que l'on partage la pièce, jusqu'au cou. Après avoir séparé le cou du corps, on coupe les quartiers de derrière jusqu'à la première côte, en faisant en sorte que tout le filet mignon reste sur le quartier; on lève ensuite les épaules comme celles de mouton, et on sépare la poitrine du carré.

Chevreuil (Filets de). Après avoir levé les deux filets de votre chevreuil, vous les piquez et les faites mariner comme le quartier; lorsque vous voudrez vous en servir, vous les retirerez de votre marinade, ayant soin de les approprier: vous les faites cuire comme les filets de mouton en chevreuil, et y mettez la même sauce. Si on ne veut pas les braiser, on les met tout simplement à la broche, mais toujours piqués.

Chevreuil (Filets de) Sautés a la minute. Après avoir paré, piqué et mariné vos filets, faites-les sauter au beurre sur un feu très vif; dressez-les en couronne; glacez-les et versez une sauce poivrade au milieu.

Chevreuil (Hachis de). Énervez des chairs de chevreuil rôti; hachez-les bien avec des fines herbes cuites; mettez le tout dans une poivrade bien réduite, avec un peu de beurre: servez chaudement, sans le laisser bouillir, avec des croûtons de pain à l'entour.

Chevreuil (Quartier de). Après avoir paré votre filet et le cuissot de votre chevreuil, vous le piquez de lard fin et le mettez dans une terrine, dans trois ou quatre bouteilles de vinaigre, du sel, du poivre, trois ou quatre feuilles de laurier, six clous de girofle, six ou sept branches de thym, cinq ognons coupés en tranches, une petite poignée de persil et des ciboules entières; vous le laissez mariner pendant quarante-huit heures; lorsque vous voulez vous en servir, vous le sortez de la marinade, et le mettez à la broche, où cinq quarts d'heure suffisent pour le faire cuire. Au moment de servir, vous l'appropriez: servez avec une sauce poivrade.

Chevreuil (Escalopes de). Après avoir levé les chairs de deux épaules de chevreuil, énervez-les, et coupez-les en esca-

lopes que vous aplatirez et que vous arrondirez de même grandeur ; disposez-les sur un sautoir; mettez-y sel, gros poivre, ail et laurier; mettez votre sautoir sur un fourneau un peu ardent, un peu avant de servir; quand vos escalopes résisteront sous le doigt, retournez-les et ajoutez du beurre, trois cuillerées de poivrade réduite et un peu de glace de gibier ; liez le tout, et remuez avec force; servez avec des croûtons à l'entour.

Chevreuil (Côtelettes sautées de). Après avoir levé et pané vos côtelettes comme celles de mouton, mettez-les dans un sautoir, avec un peu de bonne huile, sel, poivre, ail et laurier. Avant de servir, sautez-les; la cuisson achevée, égouttez l'huile et ôtez le laurier et l'ail; ajoutez un morceau de glace de gibier; sautez vos côtelettes dedans; dressez-les sur un plat. Faites bouillir une bonne poivrade dans votre sautoir; faites en sorte que votre sauce soit un peu épaisse, et finissez avec un peu d'huile d'olive. Servez.

Chevreuil (Crépinettes de). Ayez des chairs de chevreuil rôti, énervez-les; coupez-les en petits dés, avec autant de champignons, un quart de truffes et de tétine de veau cuite; mettez le tout dans une bonne espagnole bien réduite ; ajoutez-y un peu de beurre : laissez refroidir le tout; faites quinze à dix-huit tas égaux, que vous envelopperez dans de la crépinette de cochon; donnez-leur une forme ovale, placez-les sur un plafond beurré, et un quart-d'heure avant de servir faites-leur prendre couleur au four; glacez-les ; dressez-les sur un plat; saucez d'une aspic claire ou sauce tomate; vous pouvez vous servir d'ognons en place de champignons et de truffes que vous couperez en dés, et ferez cuire à part.

Chevreuil (Émincé de). On fait cet émincé avec des débris de chevreuil rôti la veille; on coupe les chairs en petits morceaux très minces; on les énerve avec soin, et l'on jette ces chairs, ainsi préparées, dans une sauce poivrade réduite; au moment de servir, on ajoute à cette sauce un peu de beurrre frais.

Chevreuil (Émincé de) a l'ognon. Coupez de la chair de chevreuil, comme il est dit à l'article précédent, et voyez, pour le reste, l'article émincé de cochon a l'ognon, (Voy. Cochon).

Chevreuil (Épaules de). Levez les chairs des épaules de votre chevreuil par petits filets; énervez-les; piquez ces filets; faites-les mariner comme le quartier (Voy. ci-dessus); après les avoir fait cuire à la broche, ou les avoir sautées comme les côtelettes, servez-les avec une sauce poivrade.

Chevreuil a la broche (Carrés de). Supprimez l'échine de deux carrés de chevreuil; après en avoir paré les filets, piquez-les et mettez-les mariner. Couchez sur la broche vos deux carrés, assujettissez-les avec de petits atelets, et les côtes les unes sur les autres, de manière à former un carré long. Vos carrés cuits, dressez-les sur un plat, accompagnés d'une sauce poivrade.

Chevreuil (Civet de). Passez du petit lard dans un morceau de beurre; égouttez-le ensuite, et faites un roux léger avec ce même beurre; passez, avec le petit lard, une poitrine de chevreuil coupée à morceaux, jusqu'à ce qu'elle soit bien raidie; mouillez-les avec une bouteille de vin rouge et une chopine d'eau. Assaisonnez ce civet d'un bouquet de thym, de laurier et d'ail, avec sel et poivre; remuez souvent; ajoutez de petits ognons passés dans le beurre, avec des champignons; puis, dégraissez. La cuisson achevée, et la sauce réduite à son dégré, servez avec des croûtons de pain.

Chevreuil (Côtelettes de) braisées. Assaisonnez de sel, poivre fin, vos côtelettes coupées et parées comme celles de mouton; mettez dans un sautoir; versez dessus du beurre tiède; au moment de servir, mettez-les sur un feu ardent; quand elles sont raidies d'un côté, tournez-les de l'autre; laissez-les un instant sur le feu; lorsqu'elles résistent sous le doigt, retirez-les; au moment de servir, égouttez vos côtelettes; trempez-les dans une sauce piquante, et dressez-les en couronne; versez votre

sauce dessous : si vous n'en avez point, ôtez un peu de beurre du sautoir, versez quatre cuillerées à bouche de vinaigre dans le sautoir; faites-le réduire; quand il est tout-à-fait réduit, jetez-y une cuillerées à bouche de farine, mêlez-la avec votre beurre; ajoutez plein une petite cuillère à pot de bouillon, un peu de sel, poivre fin, un filet de vinaigre, une feuille de laurier; faites réduire un peu votre sauce, passez-la à l'étamine, et servez-vous en pour vos côtelettes.

CHICORÉE. Plante potagère, dont on distingue plusieurs espèces qu'on peut réduire à six : la courte, la régence, la fine, la grosse frisée, la Meaux et la scariole. Elles ne diffèrent entre elles que par leurs feuilles, qui sont plus ou moins grandes, plus ou moins frisées. Toutes ces espèces se multiplient de graine qu'on sème plus tôt ou plus tard, les unes sur couche, les autres sur terre; et pour qu'elles ne montent pas, soit quand on les sème, soit quand on les replante, en quelque temps que ce soit, on doit prendre garde que le vent soit au midi ou au levant : une expérience constante prescrit cette attention, quoique la raison n'en soit pas connue.

La chicorée courte vient la première et finit en automne; il faut être exact à l'arroser, si on veut qu'elle soit bien fournie. La régence, que l'on cultivait beaucoup autrefois, est aujourd'hui négligée; cependant elle n'en est pas moins bonne : on peut l'élever sur couche et en jouir dès la fin du mois de mai. Il est vrai qu'à moins d'un soin tout particulier elle ne passe guère l'hiver. Elle est même sujette à se moucheter dans l'été et à pourrir dans le cœur. Elle demande une terre légère et de fréquens arrosemens. La chicorée fine, qui est presque la même que la courte, a aussi l'inconvénient de ne pas se conserver pendant l'hiver. La grosse frisée n'est guère bonne que cuite; de toutes celles qui ont la feuille frisée, c'est celle qui est la plus fournie : elle ne réussit bien que pour l'automne et l'hiver; en été, elle monte facilement et devient dure. On commence à semer cette espèce en juin, et on continue jusqu'à la mi-août : il faut l'espacer de douze à quinze pouces lorsqu'on la replante, et l'arroser copieusement pendant tout le temps des chaleurs. La chicorée de Meaux a aujourd'hui la préférence, elle la mérite : elle se mouchette rarement, résiste aux petites gelées l'automne, et se conserve long-temps sur pied, comme dans la serre. On ne commence ordinairement à la semer qu'au mois de mai, et on continue jusqu'à la fin d'août, pour en avoir pendant l'hiver. Il ne faut presque pas l'arroser, mais la serfouir souvent. Le tout dépend d'avoir de l'espèce bien franche, afin qu'elle ne dégénère pas, car c'est son défaut. La scariole, dont le nom véritable est *endive cultivée*, approche beaucoup des qualités de la chicorée de Meaux; sa feuille est presque aussi large que celle de certaines laitues; elle est douce, tendre et d'un bon profit, tant crue que cuite; mais elle monte aisément pendant l'été, et se mouchette dans les temps de pluie : il faut donc la réserver pour l'automne et l'hiver, avec l'attention de la couvrir lorsqu'il pleut et lorsqu'il gèle. On distingue deux espèces de scariole : celle qui a la feuille plus large et moins découpée est meilleure pour l'été et l'automne; mais l'autre se conserve mieux pour l'hiver. A quelques petites différences près, la culture est la même pour ces six espèces.

Les premières semences se font sous cloches en janvier, et se repiquent sous d'autres plus à l'aise, quand le plan a deux bonnes feuilles, outre les oreilles : on les replante en place au mois de mars; et si on a des costières libres, elles y viennent plus tôt : on les espace, à huit ou dix pouces, après avoir terreauté la terre; on les arrose ensuite légèrement; on les serfouit trois semaines après, et on les lie quand elles sont assez fortes. Les autres semences se font dans divers temps de l'année, en observant que, dans le mois de février, il faut semer à l'abri d'un mur bien exposé Quand la chicorée a besoin d'être mouillée, on verse l'eau à fleur de terre, et non par-dessus la plante, que cette eau pourroit faire pourrir. On les lie communément

pour les faire blanchir ; cette méthode est meilleure que celle de les couvrir de grande litière, qui peut leur communiquer une mauvaise odeur, ou même les faire pourrir. On peut ausi, pour la même fin, les enterrer près à près dans une planche ou sur une vieille couche.

Le grand froid fait périr cette plante ; pour l'en défendre, avec moins de soin et plus sûrement, il faut l'enfermer dans des serres, lorsqu'elle est bien sèche et par un beau jour de soleil : on enterre successivement un certain nombre de pieds pour les faire blanchir, à mesure qu'on en veut faire usage.

La racine de cette plante a deux ennemis, le ver de hanneton, et un autre de couleur grise qui ressemble à une chenille ; il faut les chercher au pied de celles qu'on voit fanées, afin de les détruire.

Pour avoir de la graine, on conserve quelques pieds pendant l'hiver, qu'on replante en motte le long d'un mur, et qu'on a soin de couvrir pendant les gelées. On l'arrache quand le bois commence à sécher, et on la laisse quelques jours exposée au soleil avant que de la battre. Elle se conserve bonne pendant dix ans ; celle qui est un peu vieille est la meilleure ; celle qu'on sème la première ou la seconde année est fort sujette à monter. Il est bon d'observer que cette graine a beaucoup de peine à se détacher, et que, pour obvier à cette difficulté, il faut, avant toutes choses, mettre les pieds debout, le long d'un mur et les mouiller, à deux ou trois reprises, pendant deux jours.

La chicorée sauvage se sème, à la fin d'avril, en terre légère, et à la mi-mai en terre forte. Cependant, si on veut la manger jeune, on peut la semer dès le mois de mars, et sur couche, dès le mois de janvier : on la sème très dru pour cet usage, et très claire, quand on veut la laisser profiter. Quand on l'arrache pour la faire blanchir, ce qui se fait depuis le mois d'octobre jusqu'à Noël, on coupe entièrement la fane avec le bout de la racine, et on l'enterre par rayons fort épais dans une cave chaude.

Cuite dans l'eau, et convenablement préparée, elle constitue un aliment sain, rafraîchissant, peu nourrissant, et se digérant avec facilité. La chicorée sauvage est amère et dépurative.

Chicorée au jus. Faites blanchir vos chicorées entières ; égouttez-les ; fendez-les par le milieu ; assaisonnez-les de poivre et muscade ; ficelez-les par paires ; mettez-les dans une casserole avec des bardes autour, et couvrez-les de lard ; ajoutez-y un morceau de veau ou de bœuf et des côtelettes de mouton, deux ognons, autant de carottes, autant de clous de girofle, et un bouquet garni. Mouillez avec un dégraissis de consommé ; faites cuire vos chicorées, et entretenez un feu ordinaire dessus et dessous pendant trois heures ; alors égouttez-les ; pressez-les dans un linge blanc, et troussez-les toutes de la même grosseur ; dressez-les en couronne sur un plat, et servez aux entrées qui sont susceptibles de cet accompagnement.

Chicorée (Purée de). Après avoir blanchi et haché votre chicorée, vous la passerez au beurre avec un peu de gros poivre ; vous y ajouterez une petite cuillerée à pot de velouté, un peu de crême, une idée de sucre, pour en ôter l'âcreté. Vous la tournerez jusqu'à ce qu'elle soit bien liée, et la passerez à l'étamine ; vous la déposerez dans une casserole pour vous en servir aux choses indiquées.

Chicorée au velouté. Après avoir dépouillé vos chicorées de leurs feuilles vertes, en ne leur laissant que le blanc ; coupez la tête ; partagez la chicorée en deux, et lavez-la dans l'eau ; ayez plein un chaudron d'eau bouillante ; jetez-y une poignée de sel ; mettez-y votre chicorée, et enfoncez-la à chaque instant dans l'eau pour éviter qu'elle se noircisse ; lorsqu'elle se mêle avec l'eau, elle est assez blanchie ; si elle fléchit sous le doigt, égouttez-la dans une passoire, et mettez-la à l'eau fraîche. Quand elle sera bien froide, vous l'égoutterez encore, et la passerez dans les mains pour en extraire l'eau. Ces opérations terminées, hachez votre chicorée ; mettez-la dans une casserole avec un bon morceau

de beurre, un peu de sel et de gros poivre; remuez beaucoup, et versez dessus plein cinq cuillères à dégraisser de velouté, autant de consommé; faites réduire le tout jusqu'à ce qu'il soit un peu épais, et dressez-le sur un plat avec des croûtons à l'entour.

Chicorée. Manière de la conserver. Le sel concourt autant que la cuisson au succès de l'opération. Après avoir épluché la chicorée, dont on rejette les feuilles vertes, on la plonge dans de l'eau bouillante et salée, on la retourne jusqu'à ce qu'elle soit diminuée de volume sans être cuite; on la jette alors dans l'eau froide; on la retire ensuite, et on la laisse bien égoutter; on la met dans des pots de grès, et on la foule bien. Au bout de vingt-quatre heures elle rend beaucoup d'eau salée; on l'égoutte bien en la pressant, puis on verse dessus de la saumure bien claire; on recouvre le tout d'huile ou de beurre fondu, comme les herbes cuites (Voy. Appert, Acidulation).

CHIENDENT. Plante dont il y a une infinité d'espèces.

On ne fait usage que de deux espèces, le chiendent ordinaire et le chiendent pied-de-poule. On n'emploie que la racine qui entre dans les tisanes et dans plusieurs décoctions. La racine est un diurétique dont on se sert avec d'autres plantes ayant la même vertu.

En dépouillant le chiendent de son écorce, en le liant par paquets, et le foulant sous les pieds, on en peut faire des vergettes.

CHIFFONADE (Voy. Potage printanier).

CHIPOLATA. Ragout. On fait blanchir deux douzaines de carottes et autant de navets tournés en forme d'olives, autant de marrons et d'ognons. Ensuite on les fait cuire avec un peu de sucre dans du consommé. On fait cuire douze petites saucisses, et autant de morceaux de lard; on met le tout dans une casserole avec deux douzaines de champignons et quelques cuillerées de sauce espagnole; on mouille avec du consommé ou des fonds de cuisson; on fait réduire, en ayant soin de bien écumer, puis on clarifie.

CHOCOLAT. Sorte de tablette dont la base est la noix de Cacao et dans laquelle on peut faire entrer plusieurs autres ingrédiens comme le sucre, la vanille, la canelle et autres aromates. Le chocolat préparé sans vanille s'appelle chocolat de santé. Quant aux épiceries que les ouvriers y mettent quelquefois, pour faire croire qu'ils y ont employé beaucoup de vanille, elles ne sont bonnes qu'à faire du chocolat, qui est salutaire par lui-même, une composition propre à mettre le feu dans le corps; la vanille elle-même échauffe beaucoup; il faut en éviter l'excès.

Le chocolat est nourissant et susceptible d'une digestion plus ou moins facile, suivant que le cacao a été plus ou moins fortement torréfié. A l'eau, il se digère mieux qu'au lait. Quand il contient de la vanille et de la canelle, il ne convient pas aux personnes faibles qui ont l'estomac irritable ou déjà irrité. Il doit alors être préparé sans aucun aromate, et avec du cacao bien torréfié.

Presque tous les chocolats, même ceux qu'on regarde ordinairement comme les meilleurs, contiennent de la chaux ou d'autres matières étrangères en plus ou moins grande quantité.

On reconnaîtra un bon chocolat aux signes suivans : 1°. Il doit être d'un rouge brun foncé; sa surface doit être unie, sa pâte doit être sèche, et offrir le même aspect sur tous ses points; on ne doit pas y voir, quand on le casse, de points brillans, ou grenus; il doit jouir d'une saveur fraîche n'ayant rien de désagréable et se fondre facilement dans la bouche, ainsi que dans l'eau et dans le lait bouillant; dissous dans l'un ou l'autre de ces deux liquides, il ne doit laisser précipiter aucune matière étrangère; cette dissolution doit offrir ce qu'on appelle des *yeux*, c'est-à-dire des gouttes huileuses comme on en remarque à la surface de l'eau à laquelle se trouve mêlée une certaine quantité de quelque corps gras, huile ou graisse.

Quand il se forme au fond du vase où l'on a fait dissoudre du chocolat, un dépôt noirâtre, c'est un signe que les amandes

de cacao, ou le sucre avec lequel le chocolat a été préparé étaient de mauvaise qualité. Quand le chocolat, au lieu d'être d'un rouge brun, est noirâtre, qu'il est amer au goût, et qu'il sent le brulé quand on le dissout, on peut être sûr que le cacao qui a servi à sa préparation a été trop fortement brûlé; enfin, quand le chocolat est amer, âcre, qu'il sent le moisi, c'est une preuve que le cacao était gâté, ou qu'il était de mauvaise qualité.

Si le chocolat a un goût de pâte, si en le faisant bouillir dans l'eau, il sent la colle, et qu'il se prenne en gelée par le refroidissement, nul doute qu'il n'ait été mélangé avec quelque farine.

Quand le chocolat sent le fromage, on doit soupçonner qu'en le faisant, on a substitué quelque huile ou quelque graisse au beurre de cacao dont on aurait dû se servir. Cette falsification peut pourtant exister sans que le chocolat donne l'odeur de fromage, parce qu'il est facile de faire disparaître cette odeur au moyen de quelques aromates: dans ce cas, il n'y a qu'un moyen de s'assurer s'il a été falsifié, c'est de faire dissoudre un peu de chocolat dans l'eau; dès qu'on apercevra l'huile paraître en gouttelettes à la surface, on l'enlevera avec un peu de coton; ensuite on exprimera le coton; si c'est de l'huile de cacao, elle se solidfiera à la température ordinaire; dans le cas contraire, ce sera une huile ou une graisse étrangère.

Chocolat a l'eau. On met dans une chocolatière autant de tasses d'eau que l'on veut faire de tasses de chocolat; on met cette eau sur le feu; quand elle est près de bouillir, on y met autant de chocolat marqué par tasse, que l'on a mis de tasse d'eau; on le fait fondre en tournant le bâton à chocolat dans les mains; quand il a jeté quelques bouillons, on le met mijoter quelque temps sur de la cendre chaude; avant de servir, on le remue bien avec le bâton, en le tournant pour le faire mousser, et on le verse dans les tasses.

Chocolat (Conserve de). On fait fondre autant de chocolat dans du sucre clarifié qu'il en faut pour que le mélange soit bien liquide; on jette le tout dans du sucre cuit au petit cassé; on remue bien; et quand le sucre commence à boursouffler, on retire pour le couler dans des moules.

Le chocolat entre encore dans d'autres préparations telles que crêmes, biscuits, etc. Voy. ces mots. Pour les biscuits, Voy. Amandes (Biscuits de).

CHOPINE. Mesure, pour les liqueurs, qui est la moitié de la pinte; celle de Paris contient une livre de liqueur.

CHOU. Plante potagère très commune et dont les espèces sont très multipliées. Toutes se multiplient de graine qu'on sème ordinairement en plein champ, et quelquefois sur couche, plus tôt ou plus tard, suivant les espèces. Le petit pommé, le petit frisé hâtif, le bonneuil et le chou de Saint Denis sont les premiers qui paraissent. Les trois premiers peuvent se semer en août, pour être repiqués en octobre; mais semés sur couche en janvier et soignés à propos, ils ne risquent pas tant de périr pendant l'hiver. Le chou de Saint Denis, qu'on appelle aussi chou d'Aubervilliers, se sème en août et en mars, la première semence doit se faire à l'abri de quelque mur ou palissade, et se repique, en octobre, dans la même position, pour y passer l'hiver: il faut le couvrir pendant les gelées, et en même temps lui laisser de l'air et le découvrir toutes les fois que le temps le permet. Le chou pommé qu'on nomme cabu se sème et se repique dans le même temps, et demande les mêmes soins pour être préservé des gelées. On en sème aussi en mars, et celui-ci ne fait sa pomme qu'en septembre et octobre. En quelque temps qu'on le sème, la pomme est sujette à s'ouvrir, si on ne le prévient en ayant soin de lui soustraire une partie de la nourriture aussitôt que la pomme est formée, quelque temps après on les arrache tout-a-fait. La meilleure méthode pour les conserver, c'est de les coucher à terre près-à-près avec toute la racine, la tête tournée dans une place bien nettoyée, le long d'un mur exposé au nord ou au couchant. On dispose les rangées de façon que les têtes touchent aux racines de ceux

qui sont devant : on jette un peu de terre sur ces racines; et quand les gelées approchent, on couvre les choux avec de la grande litière sèche et bien secouée. Dans cette situation, ils ne prennent pas de mauvais goût.

La culture de ces choux et de toutes les autres espèces est simple et facile ; elle se réduit à les garantir des gelées, à les délivrer des mauvaises herbes, à les arroser au besoin.

Il faut recueillir la graine avec précaution, la laisser sécher aux montans qu'on a coupés, la serrer après l'avoir vannée, et la semer l'année suivante. A l'égard des choux pommés en général, il faut observer que le même pied donne trois sortes de graine plus hâtive de quinze jours l'une que l'autre ; la tige du milieu donne la première et la meilleure, les sommités des tiges collatérales donnent la seconde, le surplus forme la troisième.

Le chou-fleur est le plus estimé de tous et mérite un détail particulier. On en cultive trois espèces, le tendre, le dur et le demi-dur.

Le tendre est le plus printannier, mais il n'est pas le meilleur. Son avantage est de réussir mieux dans les années sèches et dans les terres fortes, et son défaut d'être ordinairement mousseux et de monter facilement en graine. Sa tige est beaucoup plus déliée que celle du dur ; du reste, ils se ressemblent parfaitement. On le sème sur couche, à la fin de janvier ; dès que les oreilles sont bien formées, on le repique assez épais sur une autre couche, pour le repiquer au mois de mai sur une nouvelle couche, de façon qu'il y en ait moins sous chaque cloche, afin qu'ils puissent y demeurer jusqu'à ce qu'ils soient bons à replanter en place. Aux environs de Pâques, on les met en place, suffisamment espacés, dans une terre bien labourée et bien fumée. Les attentions qui doivent suivre, sont de mouller convenablement, d'arracher ceux qui borgnent, pour les remplacer par d'autres, de donner quelques petites façons au pied, lorsque la terre commence à [illegible] seller et à se fendre.

Le dur se sème, ou à la fin d'août pour en avoir au mois de juin, ou au mois de mai pour l'automne et l'hiver; les premiers se sèment sur couche à la Saint-Remy : on les repique ensuite sous cloche, à l'abri d'un mur bien exposé dans une terre labourée et terreautée, ne les enterrant qu'autant qu'ils l'étaient sur couche. On les repique une seconde fois sur couche à la fin de février, et on les replante en place à la mi-avril. Tandis qu'ils sont sous cloche, il faut leur ménager de l'air, leur en donner à propos pour les endurcir, mais cependant, de façon qu'ils ne patissent pas du froid, et quand ils sont replantés, et qu'ils sont bien repris, les mouiller médiocrement tous les deux jours, et en mai, augmenter la dose d'eau. Outre qu'elle les rafraîchit, elle détruit encore les semences d'insectes qui pourraient ronger.

On garde les plus beaux pour graine ; on continue à les arroser tous les deux jours, jusqu'à ce que les siliques soient bien formées. Si le puceron s'y attache, on coupe et on jette au loin les branches qui en sont infectées, et on arrose plusieurs jours de suite toute la tige, après le coucher du soleil. Il faut prendre des précautions pour que la graine mûrisse bien.

A l'égard du chou dur qu'on destine pour l'automne et l'hiver, on sème, assez clair, au mois de mai, le long d'un mur placé au nord ou au couchant ; on herse bien la terre, et on jette par-dessus deux pouces de terreau, ou de crotin de cheval brisé. Pour les préserver du tiquet, il faut les saupoudrer de cendre qu'on met dans un tamis à la rosée du matin, ou les bassiner légèrement ; on continue jusqu'à ce que les premières feuilles soient sorties du cœur. Alors ils résistent à cet insecte qui a moins de goût pour la feuille que pour les oreilles qui sont plus tendres. Quand ils sont en place, on les mouille au besoin plus ou moins copicusement. Il y en a qui ne pomment que dans la serre, il faut les y enfermer dans un beau jour qui ne soit pas humide, leur ôter une partie de leurs feuilles les plus basses, et les enterrer près.

à-près jusqu'au collet dans des tranchées de profondeur convenable et dans un terrain de sable. On leur donne de l'air, quand le temps le permet ; mais quand les gelées surviennent, on calfeutre portes et fenêtres. Tandis qu'ils sont en pleine terre, il faut des soins pour les garantir du froid.

Le chou demi-dur se sème dans les mêmes temps et de la même manière que le dur. On peut aussi le semer en janvier et février, et il se trouve bon entre les premiers et les derniers.

On mange le chou-fleur à la sauce blanche ou au jus; c'est un entremets fort usité ; il sert de garniture à une infinité de ragoûts ; il s'allie avec toutes sortes de viandes; il se frit en pâte comme les artichauts. On peut en confire en les fesant jeter un bouillon dans l'eau bouillante : il faut, au préalable, avoir nétoyé la pomme de toutes ses feuilles, avoir ôté les plus grosses peaux des cotons, et les avoir coupés par tranches de l'épaisseur d'un doigt. On fait fondre un peu de sel dans l'eau bouillante dans laquelle on les jette. Après les avoir retirés, on les égoutte ; ensuite on les met au soleil sur des claies, et deux jours après, on les met à un four qui ne soit que tiède, et on les y remet encore deux ou trois fois jusqu'à ce qu'ils soient bien secs. Cela fait, on les enferme dans des sacs de papier pour s'en servir au besoin.

Le chou pommé perd par la cuisson l'âcreté de ses feuilles. Il est peu nourrissant, indigeste, et donne beaucoup de vents. Le bouillon ou l'eau dans lesquels on a fait cuire des choux se putréfient assez promptement. Le chou-fleur est une variété du chou, dans laquelle une surabondance de sève s'étant portée sur les jeunes rameaux qui naissent de la tige et les boutons des fleurs, les a transformés en une masse blanche grenue ou mamelonée. Ce légume est d'une digestion assez facile et agréable au goût.

Le chou-fleur peut se conserver en le faisant sécher, ou en le soumettant à la méthode d'Appert (Voy. Appert). Pour le faire sécher, ainsi que nous l'avons déjà dit, après avoir épluché la pomme du chou-fleur, on la divise en trois ou quatre parties, dont on fend perpendiculairement la côte ; on les jette alors dans une eau légèrement salée, dont on les retire après quelques minutes pour les plonger dans l'eau bouillante. Cette immersion chaude ne doit pas durer plus de deux minutes ; on retire de l'eau chaude ; on laisse bien égoutter sur des claies que l'on expose au soleil ; on achève la dessication en mettant les claies dans un four chauffé à demi-chaleur. On serre le produit dans des sacs de papier ou dans des boîtes de bois blanc.

On se sert en cuisine de trois espèces de choux : les choux blancs, les choux verts et ceux de Milan. Ils s'accomodent tous de même.

Choux au petit lard. Après avoir coupé les choux par quartiers, lavez-les; faites-les bouillir un quart d'heure dans de l'eau ; mettez-y du petit lard coupé par morceaux tenant à la couenne ; retirez-les ; mettez-les dans de l'eau fraîche ; pressez-les bien ; ficelez-les ; mettez-les cuire dans une braise avec le morceau de lard et la viande que vous devez servir avec vos choux, ajoutant sel, poivre, un bouquet de persil et ciboule, clous de girofle, deux ou trois racines. Quand la viande et les choux sont cuits, retirez-les; essuyez-les de leur graisse ; dressez-les sur le plat, le petit lard par dessus.

Choux a la bourgeoise. Lavez bien votre chou ; faites-le bouillir un quart d'heure dans l'eau ; retirez-le ; mettez-le dans le l'eau fraîche ; quand il sera froid, pressez-le sans rompre les feuilles ; ôtez ces feuilles les unes après les autres ; mettez à chacune un peu de farce ; remettez les feuilles l'une sur l'autre, comme si le chou était entier ; ficelez-le partout et faites-le cuire dans une braise ; pressez légèrement pour en faire sortir la graisse ; coupez-le en deux, et dressez-le sur le plat ; versez dessus un bon coulis.

Choux a la crème. Lavez vos choux ; émincez-les ; faites-les blanchir ; mettez une poignée de sel dans de l'eau ; lorsque les choux fléchiront sous les doigts, rafraîchissez-les ; pressez-les comme la chi-

coiée ; jettez un morceau de beurre dans une casserole, plongez légèrement vos choux ; faites leur boire une chopine de crême double, et servez-les pour entremets.

Choux a la flamande. Faites blanchir votre chou coupé en quatre, et dont vous avez supprimé le trognon ; rafraîchissez-le ; pressez-le ; ficelez-le et faites-le cuire avec un morceau de beurre, du bon bouillon, sept ou huit ognons, un bouquet garni, un peu de sel, gros poivre ; lorsqu'il sera presque cuit, mettez-y quelques saucisses, et achevez de cuire ; faites frire dans le beurre un croûton de pain plus grand que la main ; mettez-le dans le fond du plat que vous devez servir ; le chou, les saucisses et les ognons autour ; que le tout soit bien essuyé de sa graisse ; dégraissez la sauce du chou ; mêlez-y un peu de coulis, si vous en avez ; que votre sauce soit courte et de bon goût ; versez-la sur le ragoût.

Choux de bruxelles. Ce sont des petits choux verts de la grosseur d'une noix, qui viennent vers la fin de l'automne.

Après en avoir ôté les feuilles jaunes, faites-les cuire dans de l'eau et du sel ; rafraîchissez-les ; égouttez-les, et servez-les avec un morceau de beurre, du sel et du poivre ; si vous le voulez, liez le beurre, et ajoutez une cuillerée de velouté.

Choux rouge a la hollandaise. On lave ses choux ; on les émince ; on épluche six pommes de reinette pour un chou, et on les met cuire pendant une heure à petit feu, avec ses choux, dans une casserole où l'on ajoute un quarteron de beurre, sel, poivre et un verre d'eau.

Choux brocolis (Voy. Brocolis). On fait cuire et on mange ses branches effeuillées comme des asperges, à l'huile ou à la sauce.

Choux farcis. Ayez deux choux de moyenne grosseur ; faites-les blanchir vingt minutes dans de l'eau et du sel ; rafraîchissez-les ; faites-les égoutter ; ôtez les trognons ; hachez une demi-livre de veau, une livre de gras de lard, du sel, du gros poivre, un peu de quatre épices, un peu d'aromates pilés ; mêlez sept ou huit jaunes d'œufs avec votre farce ; remplissez-en vos choux ; ficelez bien ; mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, quelques carottes et ognons, un bouquet garni ; mettez les choux dessus, et mouillez avec du bouillon non dégraissé ; faites cuire à petit feu pendant une heure et demie ; égouttez les choux ; pressez-les un peu ; ôtez la ficelle, et mettez-les avec une sauce espagnole dessous.

Chou a la bavaroise. Coupez un chou de Milan, et faites blanchir ; ficelez-le, et mettez-le cuire dans une bonne braise, avec du bouillon, sel, poivre, bouquet garni, trois clous et deux ognons. Mettez dans le même appareil une andouille coupée en deux, que vous aurez fait blanchir et ficelé à part ; faites cuire le tout. La cuisson achevée, dégraissez ; servez l'andouille au milieu du plat, les choux autour, et, sur le tout, versez une sauce claire et de bon goût. Servez de même saucisses et cervelas.

Choux rouges a la flamande. Coupez le trognon à deux choux rouges ; coupez vos choux en quatre ; émincez-les ; faites-les blanchir ; rafraîchissez-les ; mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre, une feuille de laurier, un ognon piqué de deux clous de girofle, du sel et du poivre ; faites-les partir ; retournez-les bien pour qu'ils s'incorporent avec le beurre ; posez-les sur la paillasse avec un feu léger dessous ; couvrez-les de leur couvercle, sur lequel vous mettrez de la cendre rouge ; faites mijoter trois ou quatre heures ; retournez de temps en temps. Leur cuisson achevée, ôtez-en la feuille de laurier et l'ognon, et finissez par un morceau de beurre.

Choux en surprise. Ayez un chou entier ; faites blanchir et rafraîchissez-le ; pressez-le bien dans vos mains sans en rompre les feuilles ; mettez-le sur une table ; écartez-en toutes les feuilles, et ôtez le trognon ; à sa place, mettez des marrons et des saucisses ; remettez toutes les feuilles comme elles étaient, de façon qu'il ne paraisse pas qu'il y ait rien dedans ; ficelez bien le chou ; faites le cuire dans une pe-

tite braise légère; quand il sera cuit, laissez-le égoutter, et servez-le avec une sauce où il y ait du beurre.

CHOUX-FLEURS. Le chou-fleur sert à faire des entremets et à garnir des entrées de viandes. Pour s'en servir, on l'épluche; on le lave; on le fait cuire dans l'eau de sel et du beurre; lorsqu'il est cuit, on le dresse sur un plat, et on met dessous une sauce au coulis ou une sauce blanche.

CHOUX-FLEURS EN PAIN. Faites cuire à moitié dans l'eau vos choux-fleurs, après les avoir épluchés avec soin, retirez-les; mettez-les à l'eau fraîche; égouttez-les dans un passoire; garnissez de bardes lard le fond d'une casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir, et arrangez les choux-fleurs dessus, les queues en haut; faites une farce avec de la rouelle de veau, graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, point de crême ni de bouillon; mêlez bien cette farce; introduisez-la avec les doigts dans les vides des choux-fleurs; faites-les cuire avec du bon bouillon, et assaisonnez la cuisson de bon goût; lorsque la cuisson est faite, et qu'il n'y aura plus de sauce, renversez doucement vos choux-fleurs sur votre plat; ôtez les bardes de lard; versez par dessus un bon coulis avec un peu de beurre, et servez pour entrée.

CHOUX-FLEURS AU PARMESAN. Faites cuire vos choux-fleurs comme il est dit à l'article CHOUX-FLEURS (Voy. plus haut); faites une sauce au beurre dans laquelle vous incorporez une poignée de parmesan râpé; dressez les choux-fleurs sur le plat, et arrosez-les à mesure avec cette sauce; masquez-les entièrement, et panez-les avec de la mie de pain mélangée avec autant de parmesan. Faites prendre couleur au four.

CHOUX-FLEURS FRITS. Faites cuire vos choux-fleurs aux trois-quarts, faites une sauce blanche un peu liée, dans laquelle vous faites sauter les choux-fleurs; mettez vos choux refroidir; avant de servir, trempez-les dans une pâte à frire; mettez-les dans une friture un peu chaude; faites-les blondir; retirez-les; dressez et servez.

CHOU DE MER OU ZÉEKOL. Ce chou, qui n'est pas commun, ressemble assez au céleri, et peut servir comme ce dernier à faire des entremets. On le prépare de même.

CHOUX A LA CUILLÈRE. Pâtisserie. Ayez une pâte à choux un peu molle; couchez les choux avec une cuillère sur une feuille d'office; dorez-les avec du blanc d'œuf; saupoudrez-les de sucre, et faites-les cuire à four doux.

CHOUX MERINGUÉS. Couchez sur un plafond de la pâte à choux comme pour le pouplin à la reine (Voy. Pouplin); après avoir fait cuire vos choux dans un four assez chaud, coupez-en les bouts; détachez-les du plafond après leur avoir fait un trou au milieu; au moment de servir, vous remplirez ce trou de crême de chantilly, ou vous y mettrez une petite meringue.

CHOUX PRALINÉS. Faites chauffer dans une casserole, jusqu'au moment de bouillir, un demi-setier de crême, une demi-livre de beurre fin, un peu de sel, un quarteron de sucre, un zeste d'orange ou de citron; retirez alors votre casserole pour y mettre une poignée de farine tamisée; faites dessécher votre appareil jusqu'à ce qu'il rende le beurre; vous le laisserez un peu refroidir, et vous y incorporerez des œufs entiers; vous pralinerez vos choux avec des amandes, après les avoir coupées d'une grosseur convenable; vous mêlerez avec un peu de sucre et de blanc d'œuf un peu de fleur d'orange pralinée; vous mettrez vos amandes sur vos choux, après les avoir dorés avec du blanc d'œuf battu, et, après les avoir fait cuire à four doux, vous les dresserez et les servirez.

CHOUCROUTE. Pour la manière de la préparer voyez CHOUCROUTE au mot ACIDULATION. Quand on veut se servir de la choucroute, on la lave à plusieurs eaux, et on la fait cuire dans une casserole avec du lard de poitrine, du saucisson cru et des saucisses; on mouille avec du fond de cuisson de viandes ou du bon bouillon; on fait bouillir cinq ou six heures sur un feu doux; après ce temps, on égoutte la choucroute dans une passoire, et on la

sert avec du lard, saucisses, saucisson, etc.

CIBOULE. Plante potagère dont il y a trois espèces : la commune, la ciboule de Saint-Jacques et la vivace : les deux premières sont annuelles. La tête qu'elles portent à leur sommet est formée comme celle de l'ognon, mais plus petite. La première et la troisième espèce se ressemblent parfaitement; la seconde diffère en ce que ses feuilles sont plus courtes, plus renflées dans le milieu, et plus renversées sur terre, en ce que sa saveur est plus forte. La première espèce se sème depuis la fin de février jusqu'au mois d'août, mais il faut observer que la première semée est la meilleure pour passer l'hiver; celle qu'on sème en juillet et août a besoin d'être bien couverte pour ne pas périr.

On peut la replanter sur des planches, en tirant des lignes au cordeau. Le meilleur temps pour cette opération est le mois de juin, on choisit celle de la première semence. Aux approches des gelées, on en arrache une certaine quantité qu'on porte dans la serre, ou qu'on enterre près à près à sept ou huit pouces de profondeur, et on couvre la terre de litière sèche en telle quantité que la gelée ne puisse pas y pénétrer.

Ceux qui veulent retirer double profit de la même terre peuvent replanter les chicons dans les mêmes planches où ils sèment leur ciboule pendant les mois de juin et de juillet, comme on le retire au bout de six semaines, ils ne portent aucun préjudice à la ciboule.

Toute sorte de terre convient à cette plante, pourvu qu'elle soit bien préparée, et si elle est forte, on recouvre la planche d'un pouce de terreau; on sarcle et on mouille au besoin. On recueille la graine dans le mois d'août; il est bon de la laisser dans sa bourre jusqu'à ce qu'on en ait besoin. Il faut observer que la ciboule replantée est la meilleure pour graine, parce qu'elle a plus de corp, et qu'elle fait sa tête plus grosse et mieux nourrie. Après avoir coupé le tuyau et toute la fanne à fleur de terre, le pied repousse de nouveaux rejetons, et peut encore donner de la graine pendant trois ans de suite.

La ciboule de Saint-Jacques ne se sème qu'au printemps; sa culture est la même que celle de la précédente. Ses avantages sont que le ver ne s'y met jamais, qu'un pied fait autant d'effet dans les alimens que le double de l'autre, et qu'elle résiste aux plus grands froids de l'hiver.

La ciboule vivace ne porte point de graine, et ne se multiplie que de ses rejetons qu'on replante au printemps et en automne. Elle se conserve bonne pendant dix ans. Sa culture n'a rien de différent.

Ces trois espèces entrent indifféremment dans la plupart des ragoûts, tant en gras qu'en maigre, dans les légumes de toute espèce. Lorsqu'elle est jeune, on la mange en salade avec la laitue, etc.

CIDRE. Boisson faite de pommes pilées et pressurées. Le cidre est commun dans presque toutes les provinces qui manquent de vin; quelques cantons de la Normandie donnent le meilleur. Le fruit à couteau ne vaut rien pour cette liqueur, elle se tire des pommes rustiques de plusieurs espèces, dont il faut bien connaître les sucs pour les combiner convenablement et corriger les uns par les autres. Il y a plusieurs sortes de pommiers à cidre dont on élève des pépinières, qu'on greffe en fente, et qu'on plante en quinconce, ou qu'on dresse en allées. On cueille les pommes en différens temps, à mesure qu'elles paraissent mûres; ce qui arrive plutôt ou plus tard, suivant la qualité du fruit, et selon que les années sont plus ou moins avancées. Il faut toujours que ce soit par un temps sec, pendant lequel les pommes soient essuyées de toute humidité. On les porte ensuite dans un grenier, après les avoir laissées à l'air en tas pendant trois semaines, et dans le grenier, on les range par monceaux, suivant leur classe; là elles s'échauffent, elles suent, et achèvent de mûrir. Cette récolte se fait ordinairement vers la fin de septembre ou au commencement d'octobre.

On distingue les pommes dures et les pommes tendres; on pile les premières vertes; on attend, au contraire, que les tendres aient passé de beaucoup le temps

de la plus grande maturité. On juge du progrès de la maturité des pommes entassées dans les greniers, par l'accroissement de l'odeur qu'elles exhalent: il faut de l'expérience pour décider sur ce point.

La pile à écraser les pommes est une auge circulaire de pièces de bois rapportées à deux meules de bois, semblables à celles d'un moulin à blé, mais différemment posées; celles du moulin à blé sont horizontales; celles de la pile sont verticales dans leur usage; elles sont percées dans leur centre par où passe un essieu, dont un bout qui excède le dehors de l'auge, sert à y attacher un cheval qui fait mouvoir les meules qui écrasent les pommes. Quand on les juge suffisamment écrasées, on prend une pelle de bois, avec laquelle on les jette dans une grande cuve voisine. Ceux qui n'ont pas de grandes piles à meules tournantes pilent les pommes, à force de bras, avec dee massues et des pilons.

Les pommes étant écrasées, on travaille à asseoir le marc sur l'émoi du pressoir. On le forme de plusieurs lits de trois ou quatre pouces d'épaisseur, séparés par des couches de longue paille ou par des toiles de crin, et on l'élève [illegible] la hauteur de quatre ou cinq pieds. C[illegible]aisse le marc longtemps affaissé sous la partie du pressoir qu'on a fait descendre sur lui; quand le jus n'en coule plus guère, on desserre le pressoir, on taille carrément, avec le couteau à pressoir, cette espèce de pyramide de marc qu'on appelle *la motte*; on charge les recoupes sur la motte, et l'on continue à pressurer, recoupant et chargeant jusqu'à ce que le marc soit épuisé.

A mesure que le [illegible] tombe du pressoir dans la cuve qui est pla[illegible] pour le recevoir, on le prend et on l'entonne. L'entonnoir est garni d'un tamis de crin pour arrêter les parties grossières. On laisse dans chaque tonneau un vide de quatre pouces, parce que la fermentation du cidre est violente; c'est pour cette raison qu'on les laisse ouverts dans la cave où on les descend. Par la fermentation une partie de la lie est précipitée au fond, une autre est portée à la surface, et forme ce qu'on appelle *le chapeau*.

On reporte le même maro dans la pile; on y met une quantité suffisante d'eau, on le broie, et on remet le tout au pressoir pour en faire le petit cidre.

Quand le cidre a acquis le goût agréable qu'on veut lui donner, on le colle comme le vin, et on le met en bouteilles.

Le bon cidre doit être clair, ambré, agréable au goût et à l'odorat, et piquant. Il y en a qui se garde jusqu'à quatre ans; mais les cidres légers ne passent guère la première année.

Les meilleurs cidres sont sujets à la cappe, c'est-à-dire qu'une espèce de pellicule qui surnage dans le tonneau, se crève lorsque la pièce est à la barre, et met tout le reste du cidre en lie. On peut remédier à cet inconvénient, en clarifiant ce qui reste en vidange avec de la colle de poisson, ou en plaçant le tonneau debout: quelques uns conseillent même de renverser la pièce sur un bout, six semaines après que le cidre est entonné, de défoncer l'autre bout, et d'enlever cette pellicule avec un tamis.

On fait de la piquette de cidre, ainsi que de vin.

Il faut observer qu'en pilant les pommes, on y mêle un peu d'eau, pour qu'elles s'écrasent; qu'il en faut surtout pour les pommes douces, afin que leur jus soit moins gras, ou bien qu'il faut y mêler des pommes aigres.

Le cidre se garde mieux sur lie et dans des tonneaux de grand volume, surtout dans ceux où il y a eu depuis peu de l'huile d'olive, de l'eau-de-vie ou des vins de liqueur. Il est dangereux de le voiturer dans les fortes chaleurs.

On divise les pommes en trois classes; voici celles de la première classe, qu'on cueille aussi les premières: girard, louvière, gros relet, haze, fraisquin; les espèces de la seconde classe sont: prapetit, doux-évêque, galiot, gannevin, oranget, petite autriche, petit relet, petit damaret, amerdoux de Sully; la troisième espèce consiste en pommes dures, qui mûrissent

rt tard et très difficilement ; en voici les
oms : aufriche, marin-onfré, germaine,
enevanelle. On donne le nom de *pommes
ndres* aux deux premières classes, et ce-
i de *pommes dures* à la troisième. On
iêle ensemble dans les tas où on les assem-
le pour les faire sécher, dans la pile et
ans le pressoir, toutes les espèces d'une
iême classe. Il y a de plus la pomme nom-
iée *fafran* qu'on ne mêle avec aucune au-
re : elle fait du cidre qui se garde long-
emps.

Si on est fait à cette boisson dès l'en-
ance, elle nuit, cause des enflures, atta-
que le genre nerveux. On ne guérit de ces
ncommodités qu'en l'abandonnant et en
changeant de climat.

Nous croyons qu'on verra ici avec plai-
sir un procédé que nous avons extrait d'un
auteur anglais.

Autre manière de faire le cidre, décrite par un auteur anglais.

Pour faire du bon cidre, il ne faut cueillir les pommes que lorsqu'elles sont bien mûres, c'est-à-dire, deux ou trois jours après que les pepins sont devenus noirs, laissant celles qui ne sont pas encore à ce degré de maturité, et mettant à part celles qui sont trop mûres ou qui sont molles. On laissera les pommes dans un lieu sec, et à l'abri de la pluie et du soleil, en un tas, sur de la paille de ris, de froment, ou d'avoine, jusqu'à ce qu'elles aient rendu un suc cru; ce qui dure depuis quatorze jusqu'à quarante jours; mais il ne faut pas attendre qu'elles soient devenues molles; car quoiqu'elles fassent alors un cidre plus agréable, il dure moins.

Au bout de ce temps, on passera les pommes au moulin, prenant garde de ne pas les trop écraser; on les laissera vingt-quatre ou quarante-huit heures, avant de les presser; ensuite on les portera à la presse, enveloppant le marc dans une toile de crin, de peur qu'il ne s'éboule; on prendra garde de ne pas les trop presser, parce que cela rendrait le cidre rude; il vaut mieux garder le marc un peu gras, parce que avec de l'eau on en fait une boisson très bonne pour les domestiques.

On transportera le suc des pommes ainsi exprimé, dans une cuve, ayant soin de le faire passer au travers de quelque grosse toile pour le filtrer; on l'y laissera fermenter, et lorsque les parties les plus grossières se seront précipitées, on l'entonnera; mais il y a des pommes dont le suc est si épais et si siroteux, qu'il ne peut pas se clarifier par ce moyen; on est donc obligé de le chauffer ou de le clarifier avec la colle de poisson, ce qu'on fait de la manière suivante : on prend trois ou quatre onces de cette colle par tonneau, on les bat sur une enclume, on les coupe en petits morceaux, et on les laisse tremper toute une nuit dans du vin blanc; on les met ensuite sur le feu pour achever de les dissoudre, et on leur fait faire un bouillon avec la vingtième partie du cidre; ensuite, avec tout celui qu'on veut clarifier, les battant bien ensemble, on les laisse pendant huit ou dix heures bien couvertes ; ou bien : faites tremper votre colle de poisson dans une quantité suffisante de vin blanc pour la couvrir; au bout de vingt-quatre heures, battez-la, et coupez-la en morceaux; ajoutez-y une nouvelle quantité de vin blanc, ayant soin de la remuer quatre fois par jour, y ajoutant du vin blanc, à mesure qu'elle s'épaissit, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en gelée, prenez une pinte de cette gelée par muid, mêlez-la avec trois ou quatre gallons de votre cidre, et mettez le tout dans votre tonneau, le battant bien avec un bâton; ce moyen vaut mieux que l'autre, parce que l'ébullition qu'on fait souffrir au cidre ne laisse pas que de l'affaiblir

On peut encore, au lieu de tout cela, employer des copeaux de sapin, de chêne, de bouleau, etc., qui facilitent, la dépuration et la fermentation; ou même on peut se contenter de les laisser reposer pendant un mois dans un vaisseau de terre venisse qu'on tiendra à la cave, et de le soutirer ensuite avec un siphon de cuivre ou de verre, pour le mettre en bouteilles. On pourra mettre la lie avec le marc et en faire de la piquette.

Les tonneaux dans lesquels on mettra le

cidre, doivent être de chêne ; et, s'ils sont neufs, on aura soin de les bien échauder, en les remplissant d'eau chaude, dans laquelle on aura fait bouillir une once de poivre, et, en l'y laissant deux ou trois jours, on peut encore se servir de vaisseaux où il y ait quelque vin généreux ; si le tonneau était sale en dedans, parce qu'il y aurait déjà eu d'autre cidre, ou, etc. On pourrait y mettre deux ou trois pierres de chaux avec de l'eau, et l'y ajouter jusqu'à ce qu'elle fût éteinte ; mais, le meilleur moyen, c'est de défaire le tonneau et de le blanchir. S'il avait quelque odeur, on la lui enleverait en y faisant brûler une mèche trempée dans un mélange de quatre onces de soufre, une once d'alun, et deux onces d'eau-de-vie fondues ensemble, et saupoudrées de muscade, de girofle, de coriandre et de graine d'anis.

Pour les bouteilles, celles de verre valent mieux que celles de terre ; et, si l'on pouvait les boucher avec des bouchons de liége, cela n'en serait que mieux ; on les nettoiera en les mettant dans de l'eau froide et les faisant bouillir, ayant soin, en les retirant, de les mettre sur de la paille ou sur du bois, de peur que le froid de la terre ne les casse ; si elles sont crasseuses en dedans, on y passera du plomb.

Quand on entonnera le cidre, on aura soin d'y laisser un peu de vide pour que le chapeau puisse se former ; on ne le bondera d'abord que très légèrement, pour qu'il fermente encore pendant quelques jours, et, pour le conserver plus long-temps, on y mettra une pinte de froment par muid afin que ce chapeau se forme mieux ; ensuite on le bondera à force avec une bonde de bois enveloppée dans du papier gris.

Si le cidre est plat, on peut mettre un morceau de sucre dans chaque bouteille, lorsqu'on le tire. S'il n'était pas bien clair, il ne faudrait pas boucher les bouteilles tout de suite, parce qu'elles casseraient. Si on se sert de bouchons de liége, on les laissera tremper dans de l'eau chaude avant de s'en servir, afin de les faire renfler ; on mettra les bouteilles sur le côté, pour que le bouchon soit toujours mouillé, et qu'il reste enflé ; on les ensevelira dans le sable pour les garantir des vicissitudes de l'air ; on parviendrait au même but, en les tenant dans une eau courante. Si l'on veut que le cidre se fasse plutôt, on le tiendra dans un lieu modérément chaud.

Le cidre cuit est du cidre dont on a évaporé l'eau avant la fermentation ; en réduisant deux muids à un, il est plus fort que l'autre.

Si le cidre est plat, on y remédie en mettant dans chaque bouteille un petit morceau de pomme ou un peu de jus ; mais il ne faut pas laisser le morceau de pomme long-temps, ni boucher les bouteilles immédiatement ; le sucre et le miel produisent le même effet.

On corrige l'acidité du cidre en le remettant sur sa propre lie, ou en y mettant du blé, des œufs tout entiers, ou des figues ; mais le moyen le plus sûr est de le mettre en bouteilles et d'y ajouter un morceau de sucre. S'il sent le pourri, on peut le corriger avec de la graine de moutarde ; s'il est épais, le meilleur moyen est de le coller ; mais une voie sûre de le conserver, c'est de souffrer les tonneaux, c'est-à-dire, de faire brûler dedans une mèche de soufre, qui arrête la fermentation : le moyen le plus sûr d'empêcher qu'il ne casse les bouteilles, c'est de ne le tirer que lorsqu'il est clair fin. On peut corriger la faiblesse du cidre en y réexcitant la fermentation avec un morceau de sucre, et le cidre qui est tourné à l'aigre, peut être corrigé par des coques d'œufs.

On falsifie le cidre avec diverses matières colorantes, telles que les fleurs de coquelicot, les baies de sureau, etc., dans le but de le faire paraître plus fort : cette fraude est sans inconvénient. Lorsque le cidre est devenu aigre, on y mêle de la craie, de la chaux, des écailles d'huîtres calcinées, pour détruire l'acidité, ou bien on y mêle de la litharge (oxyde de plomb), ou de l'acétate de plomb, pour le rendre plus doux et légèrement astringent. Les manières de reconnaître toutes ces fraudes sont les mêmes que celles exposées au mot Vin.

CIGUE. Plante ombellifère qu'on range parmi les plantes vénéneuses. On en compte trois espèces: la grande ciguë, la petite ciguë et la ciguë aquatique ou des marais. La première espèce a la racine longue d'un pied, grosse comme le doigt, partagée en plusieurs branches solides. Quand cette racine pousse sa tige, elle est creuse en dedans. Cette tige est haute de trois coudées, cannelée, fistuleuse, d'un verd gai avec quelques taches rougeâtres. Les feuilles sont ailées, découpées en plusieurs segmens, d'un vert obscur, d'une odeur désagréable. Les fleurs naissent au sommet des tiges; elles sont disposées en rose, composées de cinq pétales blancs en forme de cœur, placés en rond; le calice qui les soutient devient un fruit presque sphérique composé de deux petites graines d'un vert pâle, convexes et cannelées d'un côté, applaties de l'autre. Cette plante fleurit en été, et est fort commune à la campagne.

Cette plante est regardée comme un poison, il faut se méfier de sa ressemblance avec le persil, et prendre garde de s'y tromper. Son meilleur antidote est le vinaigre, en guise de vomitif, avec de l'oxymel tiède, en quantité suffisante, pour faciliter le vomissement.

La petite ciguë, qu'on nomme *le persil des fous*, à cause de sa grande ressemblance avec le persil, ne diffère de la grande, qu'en ce qu'elle est plus petite, que son odeur n'est pas aussi forte, que sa tige n'est pas semée de taches rougeâtres; du reste, elle a les mêmes propriétés, mais non pas au même degré.

La ciguë aquatique croît dans les fossés et dans les étangs, et fleurit au mois de juin. Sa racine est composée d'un grand nombre de tiges qui partent des nœuds qui se trouvent au bas de la tige. Cette tige en est pleine dans toute sa longueur; elle est creuse et cannelée, moins haute que celle de la ciguë ordinaire, divisée en plusieurs branches d'où sortent des feuilles plus minces et plus tendres. Les fleurs sont disposées en parasols, blanches, avec un œil rougeâtre, et fort petites à proportion de la plante.

CIRE. Toute la différence qu'il y a entre la cire blanche et la cire jaune, c'est que la première a été exposée à l'insolation e au *serein* ou à l'action du chlore, tandi que la seconde n'a subi aucune de ces pré parations. La bougie, comme on sait, est faite avec de la cire.

Pour être de bonne qualité, la cire doit être très blanche, demi transparente, plus dure, plus pesante que la cire jaune; son odeur ne doit pas être forte. La cire jaune ne doit pas graisser les mains, son odeur doit avoir de l'analogie avec celle du miel.

On reconnaîtra que la cire est mélangée avec du suif, si elle est plus molle qu'à l'ordinaire, si elle est moins cassante: Si après l'avoir maniée quelque temps, on la flaire, on sent l'odeur du suif. L'alcool et l'ether bouillant dissolvent la cire pure, et par conséquent enlèvent très bien les taches faites sur les étoffes par la cire fondue, par une bougie qui brûle, par exemple; mais ces liquides ne dissolvent pas le suif, quand il y est mélangé. C'est encore un moyen d'éprouver la cire.

On reconnaît que la cire jaune a été mêlée avec de la poix blanche, diverses résines ou d'autres matières analogues, aux changemens survenus dans sa couleur, dans son odeur et dans sa saveur; on sent la poix, quand on mâche de la cire qui en contient; si elle a été falsifiée avec quelque résine, en y versant de l'alcool froid, on dissoudra celle-ci, et la cire ne se dissoudra pas; puis, si on fait évaporer l'alcool, la résine restera; quand on met sur des charbons ardens de la cire mélangée de soufre, on sent aussitôt l'odeur du soufre qui brûle. Enfin, on reconnaîtra si la cire a été frelatée avec de la fécule ou de la farine de pois en la faisant bouillir dans l'huile de thérébentine; la cire sera dissoute et la matière étrangère restera.

CITRON. Fruit du citronnier; l'écorce de ce fruit est jaune, ridée et d'une odeur agréable. Il y en a d'aigres et de doux. Ceux-ci servent à se rafraîchir et à se désaltérer. Les autres sont employés à relever le goût des sauces; on en exprime le suc sur les volailles, les perdrix, etc.

Son suc contient un acide qu'on peut obtenir cristallisé, et avec lequel on forme ce qu'on appelle la limonade sèche. Le citron est rafraîchissant.

Citrons (Glaces de). Ayez du sucre clarifié; divisez-le en deux parties; mettez-en un tiers de côté, et les deux autres tiers dans une terrine. Zestez dans ce sucre le tiers à peu près de vos citrons; coupez vos citrons; pressez-les sur un tamis au-dessus de votre sucre, afin que le pépin ne passe pas; faites infuser le tout pendant une heure : avant de les passer, ajoutez le tiers de sucre mis de côté.

Il faut une livre de sucre pour cent citrons, et il faut avoir soin qu'il soit toujours cuit au lissé.

Citrons confits. On choisit des citrons qui aient l'écorce fort épaisse; on les coupe par quartiers, et on les met sur le feu avec de l'eau pour les blanchir : lorsqu'ils sont assez attendris pour que la tête d'une épingle passe facilement à travers en pressant faiblement, on les met dans l'eau fraîche; on met sur le feu du sucre clarifié et cuit au lissé; lorsqu'il bout, on y jette les quartiers de citrons; on leur donne un bouillon couvert; on les retire, et on les écume. Le lendemain, on les égoutte, et on met le sucre à la nappe; on y jette les citrons; on leur fait jeter trois ou quatre bouillons; on fait la même chose le troisième et le quatrième jour; on ajoute chaque fois un peu de sucre clarifié, et le cinquième on fait cuire le sucre au perlé; on y met les fruits; on leur donne un bouillon couvert, et on les écume; on les met deux jours à l'étuve, et on écume.

Citron (Conserve de fleur de citron). Faites cuire deux livres de sucre au petit cassé; alors jetez-y six onces de fleur de citron; donnez un bouillon, et remuez jusqu'à ce que vous voyez le sucre se boursouffler; versez ensuite le mélange.

CITRON. Espèce de poire qui ressemble au citron par la figure et la couleur. La chair en est fort dure, fort pierreuse, et pleine de beaucoup de marc; mais elle a assez d'eau, et l'a extrêmement musquée. C'est une poire qui se mange aux mois de janvier et de février.

CITRONNAT. Confiture faite de peaux de citron coupées en filets longs et menus, qu'on assemble pour en faire comme un rocher.

CITRONNELLE. Herbe fine et odoriférante, autrement nommée mélisse.

On donne aussi le nom de citronnelle à la liqueur dite eau des Barbades. Elle se fait avec des écorces extérieures de citron bien mûres et bien séchées au soleil. On les met dans une grande cucurbite de verre : on verse dessus une quantité proportionnée de bonne eau-de-vie de Cognac. On adapte à la cucurbite son chapiteau, et à son bec un récipient, le tout bien luté. Après avoir laissé les matières en infusion froide pendant un mois, on distille l'eau-de-vie à petit feu, et au bain-marie. On met à part la moitié de cette distillation qui sera la liqueur la plus forte, et ayant fait infuser dans l'autre moitié, qui sera la plus faible, la chair de citrons, on la distille de même cinq ou six jours après. Celle-ci sert à adoucir la première. On dissoudra ensuite, dans ce mélange, la quantité de beau sucre qu'on jugera à propos selon son goût. Pour rendre la liqueur plus agréable, on peut y ajouter de l'eau de fleur d'orange, mais en telle quantité que le goût du citron domine toujours, ou des fleurs de chadec.

Citronnelle (Ratafia de). Jetez douze citrons dans quatre pintes d'eau-de-vie; ajoutez-y deux livres de sucre, de la cannelle et de la coriandre. Au bout de deux mois, filtrez l'infusion, et la mettez en bouteilles.

CITROUILLE. Plante cucurbitacée qu'on cultive dans les jardins, et dont le fruit sert dans la cuisine. Ses racines sont menues, droites, fibrées et chevelues; elle pousse sur terre de gros sarmens creux, fragiles, velus, garnis de grandes feuilles, découpées profondément, rudes et hérissées. Il sort des aisselles de ces feuilles, des vrilles et des pédicules qui portent des fleurs jaunes, en cloche, évasées, divisées en cinq parties; les unes sont stériles et les autres fertiles. Celles-ci sont appuyées

sur un embryon qui se change en un fruit plus ou moins arondi. Son écorce est un peu dure, mais lisse, unie, d'un vert foncé, parsemée de taches blanchâtres ou d'un vert gai : sa chair et blanche, ferme, d'une saveur assez fade. Sa graine est contenue dans une substance fongueuse qui est au milieu du fruit : elle est oblongue, large, aplatie, jaunâtre, garnie d'une écorce un peu rude, sous laquelle se trouve une amande blanche, agréable au goût.

Moins bonne que le potiron, elle est indigeste pour beaucoup d'estomacs.

Il y a une infinité d'espèces de citrouilles dont les fruits sont à peu près les mêmes pour le goût et la qualité. Celle qu'on appelle le potiron, a la feuille presque ronde, sans découpure, précédée d'une queue très longue, creuse, grosse comme le pouce ; le fruit est beaucoup plus gros ; on en a vu de monstrueux ; la peau est de couleur orangé, et la chair d'un jaune pâle ; elle a plus de goût que celle des autres espèces, et fond moins dans la cuisson : cuite et mêlée avec le lait, elle se sert en soupe ; les gens de la campagne la fricassent de différentes manières.

Les citrouilles se multiplient de graine qu'il est bon de faire tremper dans l'eau, avant que de la semer, pour faire gonfler le germe et avancer la végétation. On doit par précaution mettre deux graines dans un même trou ; si toutes les deux poussent des tiges, on en arrache une.

On élève les citrouille sur couche, et on les replante comme les melons et les concombres, mais communément en pleine terre. Comme les jets de cette plante se traînent fort loin, il faut que les pieds soient éloignés l'un de l'autre d'environ deux toises. Dans chaque trou on met environ deux boisseaux de petit fumier, et on les arrose bien. Le temps de cueillir le fruit est, lorsqu'il est en parfaite maturité ; bien loin de gâter sur terre, il y mûrit de de plus en plus.

On les cueillera le matin, aux premières fraîcheurs, les exposant à la chaleur du jour, pour qu'ils se ressuient : on les serrera ensuite dans un lieu tempéré, sur des planches où ils ne se touchent pas. Sur toutes choses, il faut les préserver de la gelée qui les gâte entièrement.

La culture du potiron est à peu près la même. Dans les environs de Paris, on sème cette plante au commencement de mars, parce que si elle n'est un peu avancée de bonne heure, le fruit est sujet à ne mûrir qu'imparfaitement, et il n'est de garde qu'autant qu'il bien aousté.

On met ordinairement six graines dans un trou, sous cloche : on replante, vers la fin d'avril, ou au commencement de mai, deux pieds ensemble. Il faut des trous profonds et des espaces convenables, et toutes les précautions qu'on prend pour les autres espèces. S'il se trouve quelque tas de fumier ou de terreau inutile, nulle situation ne lui convient mieux ; il y vient d'une rapidité et d'une grosseur prodigieuse. Quand le fruit est arrêté, on pince la traînasse un peu au-dessus, et on jette quelques béchées de terre sur le nœud qui est au-dessous, lequel prend racine et donne plus de nourriture au fruit. Afin que les eaux s'écoulent par les côtés, on le repose sur une tuile du côté qu'elle est bombée. A mesure qu'il pousse de nouvelles branches du maître sarment, on les retranche, à moins que le fruit n'ait pas retenu, et que ces secondes branches n'en fassent pas paraître.

La graine de citrouille se conserve bonne sept à huit ans.

Les citrouilles se mangent en potage et en fricassée. On la fait même entrer dans le pain. Après l'avoir fait bouillir et égoutter, on détrempe la farine avec cette citrouille. Cela fait un pain jaune, bon au goût et très rafraîchissant. On en fait des andouillettes bien maniée avec beurre frais, jaunes d'œufs durs, frais cassés, persil, fines herbes, sel, poivre, clous de girofle broyé.

CIVE. Petite plante qu'on emploie dans les ragoûts. Il y en a trois espèces, la cive de Portugal, la grosse cive d'Angleterre, et la petite qu'on nomme aussi *civette*. Celle de Portugal est la plus forte, sa fleur est plus élevée et plus alongée.

La cive se multiplie de ses rejetons ;

cependant elle pourrait au besoin se multiplier de graine ; on sépare les rejetons des vieilles touffes qui en composent jusqu'à cinquante, et chaque tubercule qu'on replante, forme à son tour une touffe dans la même année. Pour l'ordinaire, on en laisse deux ou trois ensemble. C'est au mois de mars qu'on la replante; dès qu'elle commence à pousser, on la met en planche ou en bordure, à huit ou neuf pouces de distance; elle demande une terre meuble et bien préparée, et se soutient dans la même place pendant quatre ou cinq ans. Il faut la sarcler et la mouiller au besoin, sur tout au printemps; dans l'automne, on coupe ses feuilles à fleur de terre et on la couvre d'un pouce de terreau. Outre les ragoûts dans lesquels elle entre, sa feuille sert de garniture aux salades.

CIVET. Ragoût fait d'un lièvre ou d'un lapin que l'on fait cuire de cette manière. Après avoir coupé par morceaux le lièvre ou le lapin, on le jette dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni de lard, le foie, des culs d'artichauts et des champignons, le tout passé au feu; on y ajoûte une pincée de farine qu'on délaie avec du bouillon, du sel, du poivre et un verre de vin blanc de Champagne; quand le tout est cuit, et avant de servir, on verse dessus une liaison faite avec le foie de l'animal.

On fait aussi un civet de chevreuil (Voy. Chevreuil).

CIVETTE (Voy. Cive).

CLARIFICATION. Opération par laquelle on rend une liqueur claire. Son objet est de séparer, de toutes les liqueurs qui peuvent supporter l'ébullition, les parties qui les rendent troubles. Il y a des sucs dont l'ébullition dissiperait les parties volatiles qui en font la principale vertu; tels sont les sucs des plantes aromatiques, les infusions des différens aromates, etc. Il faut donc les exclure du nombre des sujets de la clarification. Il en est de même des sucs doux ou un peu acides qu'on tire du citron, du berbéris, et autres semblables fruits, dont l'ébullition ne pourrait que déranger la composition, sans leur enlever leurs parties grossières, qui ne s'en séparent qu'à la longue par une petite fermentation insensible. Le mot de *clarification*, qui, dans sa signification la plus étendue, semble exprimer toute dépuration, par quelque moyen qu'elle se fasse, a été restreint par l'usage à celle qui s'opère par le moyen des substances animales, comme le lait, la colle de poisson, le blanc-d'œuf, etc. Ce dernier ingrédient est le plus en usage. C'est celui dont on se sert communement pour clarifier les décoctions, les sirops, les dissolutions de sucre qu'on destine à la préparation des tablettes, ou à celle de certains sirops dont les ingrédiens ne doivent pas être exposés à l'ébullition, le petit lait, etc.

On prend un ou plusieurs blancs d'œuf, selon la quantité de la liqueur qu'on veut clarifier, et selon qu'elle est plus ou moins difficile à clarifier : on les bat avec une poignée de petites baguettes d'osier, pour les faire mousser; cela fait, on y mêle d'abord une petite quantité de la liqueur froide ou refroidie au point de ne pouvoir pas coaguler le blanc d'œuf; on continue à mêler et a fouetter jusqu'à ce que toute la liqueur qu'on veut clarifier soit introduite, et que le blanc d'œuf soit bien divisé et étendu dans toute la masse : alors on fait prendre rapidement un ou deux bouillons; on écume grossièrement, et on passe au travers d'un blanchet. Pour la clarification des vins (Voy. Collage).

CLOCHE. On emploie ce mot en différens sens : on appelle *cloche* la glace du biscuit qui se souffle; le couvercle de verre ou de cristal dont on couvre le fromage; l'espèce de four de campagne qui sert à la cuisson des compotes, et à la confection des marmelades.

COAGULATION. Épaississement qui arrive à un corps liquide, sans perte sensible des parties qui causaient sa fluidité; c'est ainsi que s'épaississent le lait et le sang. Ce mot est formé du verbe coaguler, c'est-à-dire réduire un corps liquide en substance solide.

COCATRE. Chapon qui n'a été châtré qu'à demi.

COCHEVIS. Oiseau bon à manger qui ressemble à l'alouette, à cela près qu'il est plus gros, qu'il a une huppe sur la tête, que la couleur des plumes de son dos est moins marquée de taches, et qu'il a la queue plus courte. Ces oiseaux habitent le bord des lacs et des fleuves; ils ne volent pas en troupe, ne s'élèvent pas aussi souvent en l'air que l'alouette, et n'y restent pas aussi long-temps. On mange le cochevis comme les alouettes.

COCHON. Animal quadrupède qu'on élève et qu'on engraisse dans les campagnes pour servir à la nourriture des hommes.

Le cochon qu'on châtre pour engraisser et pour manger conserve son même nom, ou celui de *porc;* celui qu'on garde pour peupler s'appelle *verrat*, et sa femelle s'appelle *truie*. Le verrat doit avoir le corps gros et ramassé, le grouin long, les jambes courtes et grosses. Il faut que la truie ait les mêmes qualités, que son ventre soit ample et ses tétins longs. Un verrat n'est bon que depuis un an jusqu'à quatre ou cinq ans : il peut suffire à dix truies. La truie produit depuis un an jusqu'à six ou sept : elle porte quatre mois, et cochonne dans le cinquième. On soue, c'est-à-dire on fait accoupler le mâle et la femelle, depuis le commencement de février jusqu'à la mi-mars, afin que les petits viennent dans la belle saison, et aient le temps de se fortifier avant les rigueurs de l'hiver. La truie porte jusqu'à vingt petits cochons; mais, après trois semaines, on ne lui en laissera que sept ou huit, et on vendra les autres; on gardera les males de préférence aux femelles; on n'en laissera qu'une sur quatre ou cinq mâles. Après trois semaines, on peut les laisser aller aux champs : il faut leur donner de l'eau blanchie avec le son soir et matin, jusqu'à ce qu'ils aient deux mois, et les sevrer alors. Il ne faut pas laisser manquer la truie de nourriture, tant pour qu'elle puisse fournir à nourrir ses petits, que pour empêcher qu'elle ne les mange elle-même.

Il faut avoir deux toits pour les retirer; l'un destiné pour les mâles et l'autre pour les femelles : sans cette précaution, les verrats pourraient blesser les mères quand elles sont pleines, et dévorer les petits quand elles ont mis bas. Il faut que leur loge, qu'on appelle toit, soit bien pavée, que les murs en soient solides, et revêtus en dedans de douves de futailles, parce que ces animaux aiment beaucoup à fouiller la terre. Ce bétail est d'un bon profit, les femelles donnant beaucoup de petits, et en pouvant porter deux fois par an. On les vend à l'âge de deux mois, et on ne garde que ceux qu'il faut pour le besoin de la maison. Alors on augmente leur nourriture; on leur donne du petit lait avec du son, les lavures d'écuelle qu'on a soin de faire un peu chauffer dans l'hiver, des fruits gâtés, des raves, des glands : on les nourrit ainsi jusqu'à ce qu'il y ait des herbes dans les champs.

On doit châtrer, à six mois, ceux qu'on veut engraisser : plus tôt, ils ne deviennent pas si beaux; mais il est vrai que leur chair est plus délicate. Cette opération ne doit pas se faire dans les chaleurs, de peur de la gangrène, ni dans l'hiver, de peur que le froid n'empêche la plaie de guérir, et et que les cochons ne meurent.

Il ne faut tout au plus que deux mois pour engraisser les cochons : on leur donne pour cet effet de l'orge avec de l'eau mêlée de son; on les mène dans les forêts à la glandée, ou on leur donne à la maison le gland qu'on a ramassé et fait sécher au four pour le conserver. On joint à cette nourriture les buvées d'eau chaude, avec les navets, les carottes, les choux, et tous les rebuts des herbes potagères. Il y en a qui les font dormir au retour des bois, en leur donnant de l'eau où ils ont mis de la farine d'ivraie; cette maxime n'est pas mauvaise. Le seul gland rend la chair du porc huileuse.

Quand le cochon est engraissé, on le tue, on le grille à un feu de paille, on le racle, on enlève toutes les parties du dedans, et on sale le reste. Le saloir doit être très propre, lavé avec de l'eau chaude, où l'on a fait bouillir quelques herbes odoriférantes; puis on l'enfume avec des noix muscades qu'on fait brûler dedans. Cela

fait, on couvre le fond de sel; on prend un morceau de porc, on le trempe dans l'eau; et après l'avoir essuyé, on le pose sur la couche de sel: nouvelle couche de sel, nouvelle couche de salé, et ainsi de suite: on finit par un lit de sel. On ferme bien le saloir, et on laisse le porc environ un mois dans cet état. Quand on veut s'en servir, on le trempe dans l'eau bouillante, on l'expose à l'air, et on l'emploie comme on veut. Le meilleur est celui qui a la chair ferme et rougeâtre.

Le porc frais est fort bon; on le mange à la broche, à la purée de pois, bouilli avec des choux bien assaisonnés, avec des ognons, au saupiquet, etc.

Les cochons ont leurs maladies comme les autres animaux (Voy. Charcuterie); on connaît qu'il est malade, quand il penche l'oreille, qu'il est plus paresseux et plus pesant que de coutume, lorsqu'il est dégoûté; quelquefois il ne donne d'autre signe de maladie que de dépérir peu à peu; dans ce cas, on prend à contrepoil une poignée de soie sur son dos, et on la lui arrache; si dans sa racine ce poil paraît net et blanc, c'est bon signe; mais si on y aperçoit quelque marque noirâtre, ou sanglante, l'animal est malade, et il faut chercher la cause du mal.

Il ne faut pas oublier un point essentiel, c'est que, quoique les cochons soient très sales, ils veulent une litière propre et de la paille fraîche, et que leurs toits soient soigneusement nettoyés.

La chair de cet animal est ferme et à fibres serrées, ce qui la rend lourde et très indigeste. Mais elle est aussi très nourrissante; elle ne convient qu'aux individus qui, doués d'un estomac robuste, se livrent à des travaux fatigans qui exigent une réparation abondante.

Cochon (Carrés de porc frais en couronne). Séparez de deux carrés de porc frais les os de l'échine, et ficelez-les, en leur donnant la forme d'une couronne, de manière que les côtes soient en dehors et les filets en dedans; ayez de la chair à saucisse mélangée d'un peu de mie de pain et de quelques jaunes d'œufs; garnissez-en l'intérieur de votre couronne; déposez vos carrés sur une plaque d'office, et mettez au four pendant deux heures; faites revenir de petits ognons dans du beurre; quand ils seront d'une belle couleur, faites-les cuire dans du vin blanc, et laissez-les tomber sur glace. Enlevez alors votre couronne de dessus la plaque avec une large spatule ou un couvercle de casserole; dressez sur plat; placez vos ognons au milieu; arrosez et glacez les carrés.

Cochon (Côtelettes de). Coupez vos côtelettes de cochon comme des côtelettes de veau; laissez dessus un peu de gras; aplatissez-les pour leur donner une belle forme, et servez-les après une parfaite cuisson sur le gril, avec une sauce Robert ou une sauce aux cornichons

Cochon (Côtelettes de porc frais en ragoût à la bourgeoise). Mettez- cuire vos côtelettes avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de sel, poivre, un ris de veau blanchi, coupé en dés, dans une casserole; ajoutez champignons, quelques foies de volaille, un peu de beurre; passez-les sur le feu; ajoutez-y une bonne pincée de farine; mouillez moitié bouillon, un verre de vin blanc et du jus pour colorer le ragoût, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; laissez cuire et réduire à courte sauce; servez sur les côtelettes. On peut encore passer les côtelettes de la même façon que le ragoût; et quand elles sont cuites à plus de moitié, vous y mettrez les ris, le foie et des champignons avec le même assaisonnement.

Cochon (Côtelettes de) en crépinettes. On les prépare, et on les fait cuire comme les côtelettes de veau en crépinettes (Voy. Veau).

Cochon (Côtelettes de) a la milanaise. Elles se préparent et se dressent comme les côtelettes de veau à la milanaise (Voy. Veau).

Cochon (Échine de). Ayez soin, en coupant le morceau en carré, de laisser l'épaisseur d'un doigt de graisse. Le carré doit être bien couvert. Ciselez le gras qui le couvre; mettez-le à la broche. deux

heures suffisent pour le cuire. Servez pour rôt ou pour entrée, avec une sauce piquante, ou telle autre qui vous conviendra.

Cochon (Émincé de). Sauce poivrade. Émincez en escalopes bien égales une échinée de cochon rôtie ; mettez vos escalopes dans une sauce poivrade préparée d'avance, et finissez avec deux pains de beurre comme pour l'émincé à l'ognon.

Cochon a l'ognon (Émincé de). Faites rôtir une échinée de cochon; laissez-là refroidir ; émincez-la en petits filets ; ôtez les peaux et les nerfs ; coupez en deux quinze gros ognons; retirez-en les cœurs ; ciselez-les en demi-anneaux ; faites-les frire bien blonds ; égouttez-les, et mettez-les cuire dans deux cuillerées de consommé ; faites réduire à la glace ; ajoutez quatre cuillerées d'espagnole et votre émincé ; faites chauffer au bain-marie jusqu'au moment de servir. Finissez avec deux pains de beurre, et servez votre émincé avec des croûtons autour.

Cochon (Filets mignons de). Levez les filets mignons dans toute leur longueur, et piquez-les de lard fin ; donnez une forme ronde, et piquez-les par dessus; mettez des bardes de lard dans une casserole, quelques carottes, ognons, deux clous de girofle, un bouquet de persil et ciboules, deux feuilles de laurier, et vos filets dessus l'assaisonnement ; couvrez-les ensuite d'un double rond de papier beurré ; ajoutez plein une petite cuillère à pot de bouillon ; posez-les sur le feu une heure avant de servir ; mettez du feu sur le couvercle pour les glacer : au moment de les manger, égouttez-les.

Vous pouvez servir dessous, à volonté, de la chicorée, des concombres, une purée quelconque, ou une sauce piquante.

Cochon en entrée de broche (Filets mignons de). Parez trois filets mignons de cochon ; piquez-les ; faites-les mariner au vinaigre pendant vingt-quatre heures ; égouttez-les, alors couchez-les sur un atelet en forme de serpent, et les mettez à la broche. Quand ils sont cuits, glacez-les et servez avec une poivrade.

Cochon a la broche (Filets mignons de). Parez et piquez des filets mignons; faites-les mariner dans de bon vinaigre pendant douze heures au moins ; embrochez-les ensuite avec un fort atelet, et couchez-les sur broche. Lorsqu'ils seront cuits et de belle couleur, glacez-les et les servez avec une sauce poivrade.

Cochon (Escalopes de filets mignons de) (Voy. Mouton, Escalopes de filets mignons de mouton). Ceux de cochon se préparent de la même manière.

Cochon (Foie de) en fromage. Hachez très menu du foie de cochon, de la panne, du lard, persil, ciboule, poivre, sel, épices; le lard et la panne doivent former à eux deux un volume égal à celui du foie ; garnissez le fond d'une casserole de l'épaisseur de trois doigts de votre hachis ; étendez dessus des lardons bien assaisonnés ; faites-en un second lit, etc., jusqu'à ce que la casserole soit pleine. Couvrez alors le tout avec des bardes de lard ; mettez cette casserole au four et laissez-la ensuite refroidir. Pour dresser le fromage, il faudra chauffer un peu le moule et le renverser sur un plat.

Cochon (Foie de) sauté. Coupez du foie de cochon en tranches minces ; faites-les sauter au beurre, avec du sel, poivre, ail et laurier ; lorsque le foie est cuit, dressez-le ; ôtez le beurre et le remplacez par quelques cuillerées de sauce poivrade, dans laquelle vous mettrez un peu de persil et d'échalottes hachés. Faites réduire cette sauce, ajoutez-y un peu de beurre frais, et versez-la sur le foie.

Cochon (Crépinettes de foie de). On hache du foie de cochon avec du gras · on l'assaisonne avec du sel, poivre, épices et aromates secs ; on enveloppe ce hachis de crépinettes de cochon, et après avoir aplati, on fait cuire à un feu moderé.

La quantité de foie dépend des crépinettes qu'on veut faire ; mais il faut une fois et demi autant de gras.

Cochon (Grosse pièce de). C'est le quartier du cochon qui va jusqu'à la première côte, près le rognon.

Coupez ce morceau en carré ; laissez-lui

sa couenne pour la ciseler. Faites joindre au filet deux atelets que vous passerez dans le flanc : ceci est pour que le quartier ne perde pas sa forme ; mettez environ quatre heures à la broche, et servez.

Cochon (Hure de). Désossez votre tête ; prenez des débris de chair de porc frais, mettez-les avec votre tête ; assaisonnez de sel, de poivre en grains, d'aromates pilés, des quatre épices, persil, petits ognons et ciboule hachés ; mettez le tout dans un vase, laissez-l'y pendant neuf ou dix jours ; alors, retirez du vase et égouttez ; rassemblez vos morceaux, remplissez en votre tête, de façon qu'elle reprenne sa première forme ; cousez avec de la ficelle l'ouverture par où elle a été désossée ; ficelez-la de telle manière qu'elle ne se déforme pas en cuisant ; enveloppez-la dans un linge blanc, ficelé par les deux bouts ; mettez-la dans une braisière avec les os de votre tête, des couennes, neuf ou dix carottes, autant d'oignons, et sept ou huit feuilles de laurier, autant de branches de thym, du basilic, un gros bouquet de persil et ciboule, sept clous de girofle, une forte poignée de sel et quelques débris de cochon ou d'autre viande ; mouillez votre hure avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle baigne ; faites-la mijoter neuf à dix heures à petit feu ; quand elle sera cuite, ôtez-la de dessus le feu ; laissez-la deux heures dans son assaisonnement ; puis, retirez-la avec un autre linge blanc, et pressurez-la de vos deux mains pour en faire sortir le liquide qui y serait resté, mais de manière à lui conserver toujours sa forme ; laissez-la refroidir dans son linge ; quand elle sera bien refroidie, appropriez-la et mettez-la dans une serviette ployée sur un plat, après en avoir ôté les ficelles.

Cochon (Fromage de). Désossez à forfait une tête de cochon bien nettoyée ; levez toute la chair et le lard sans couper la couenne ; coupez la chair en filets très minces ; faites-en autant du lard ; mettez le maigre à part sur un plat, bien étendu, et le gras dans un autre ; coupez les oreilles aussi en filets ; assaisonnez le tout des deux côtés avec du sel fin, du gros poivre, thym, laurier, basilic, six clous de girofle, deux pincées de coriandre, la moitié d'une muscade, le tout haché très fin ; deux gousses d'ail et quatre échalottes aussi hachées, une demi-poignée de persil en feuilles entières ; mettez la peau de la hure dans une casserole ronde ; arrangez tous les filets de viande en mettant un lit de vinaigre et quelques tranches de jambon, des feuilles de persil arrangées proprement ; continuez de cette façon jusqu'à la fin ; cousez la couenne et plissez-la en bourse ; enveloppez-la d'un torchon blanc, que vous serrerez fort avec de la ficelle ; mettez ce fromage dans une marmite juste à sa grandeur, pour le faire cuire pendant six ou sept heures avec du bouillon, une pinte de vin blanc, de l'ognon, racines, thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, sel, poivre ; lorsqu'il est cuit, égouttez-le et mettez-le dans un vaisseau juste a sa grandeur et bien rond ; couvrez-le avec un couvercle et un poids très lourd dessus, pour lui faire prendre la forme que vous voulez, jusqu'à ce qu'il soit froid : servez pour gros entremets.

Cochon (Hure de) à la manière de Troyes. Dressez votre tête de cochon ; flambez-la ; lavez-la et epluchez-la ; n'entamez pas la couenne ; répartissez également les chairs de manière que les parties d'où vous avez ôté les os soient aussi garnies que les autres ; salez ces chairs avec du sel marin mêlé d'un peu de sel de nitre ; déposez la hure dans une terrine avec du thym, du laurier, sauge, ail, girofle, gros poivre, genièvre et coriandre. Couvrez cette terrine avec un linge ; mettez dessus un couvercle qui ferme hermétiquement ; laissez en cet état pendant huit jours ; alors retirez la hure ; égouttez-la ; garnissez-la avec du jambon ; des truffes, des cornichons, le tout coupé en filets et mariné d'avance dans la salaison de la hure ; bridez la hure, et faites-la cuire comme il est dit à l'article Hure de cochon (Voy. ci-dessus).

Cochon (Oreilles de). Faites cuire les oreilles de cochon dans un assaisonnement pareil à celui de la hure ; laissez-les re-

froidir ; coupez-les alors en petits filets que vous déposez dans une casserole ; coupez ensuite en demi-cercle douze gros ognons dont vous aurez supprimé la tête et la queue ; passez-les dans le beurre ; quand ils sont bien blonds, si vous n'avez pas de sauce, employez une cuillerée à bouche de farine que vous remuez avec vos ognons ; ajoutez un demi-verre de vinaigre, un verre de bouillon, du sel, du gros poivre ; laissez jeter quelques bouillons à vos ognons ; mettez-les sur vos émincés d'oreilles de cochon ; sautez le tout ensemble ; tenez chaud sans faire bouillir, jusqu'au moment où vous dressez.

Cochon a la Choisi (Oreilles de). Flambez, nettoyez, ratissez ou lavez à plusieurs eaux quatre oreilles de cochon ; faites-les blanchir et cuire dans une braise ; cuites, laissez-les refroidir dans leur fond ; égouttez-les ; coupez-les par filets bien égaux ; coupez quelques gros ognons en filets ; mettez-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre. Leur cuisson achevée, ajoutez trois cuillerées d'espagnole ; laissez mijoter vos ognons : au moment de servir, jetez-y les oreilles émincées avec un peu de moutarde, et servez.

Cochon (Oreilles de) a la sainte-menehould. Après avoir fait cuire vos oreilles comme les pieds (Voy. ci-dessous). Laissez-les refroidir à moitié ; fendez-les un peu en dedans pour pouvoir leur donner une forme agréable ; trempez-les dans leur cuisson ; poudrez-les de mie de pain ; faites griller, et servez chaud.

Cochon (Oreilles de) a la purée de lentilles. Flambez et nettoyez vos oreilles ; mettez-les dans une casserole avec un litron de lentilles, deux carottes, trois ognons, dont un piqué de deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, du sel ; faites cuire le tout ensemble ; quand les oreilles sont cuites, retirez-les ; mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon, pour les tenir chaudes ; mettez vos lentilles dans une étamine ; ôtez-en le bouillon ; foulez-les avec une cuillère de bois, et passez votre purée à travers l'étamine ; ajoutez un peu de bouillon, si elle est trop sèche ; ensuite mettez-la sur le feu, faites-la réduire, si elle est trop claire ; au moment de servir, égouttez vos oreilles ; dressez-les sur le plat, masquez-les de votre purée ; vous pouvez les mettre à la purée de pois, de haricots, d'ognons, à la sauce tomate, etc.

Cochon (Gâteaux d'oreilles de). Coupez par moitié une quinzaine d'oreilles de cochon, après les avoir flambées, nettoyées en dedans au moyen d'un fer rouge, lavées et bien grattées ; mettez-les mariner une dixaine de jours, dans une terrine avec quelques couennes de lard, dans de l'eau de sel tirée au clair, à laquelle vous ajouterez coriandre, graines de genièvre, girofle, laurier, ail, thym, petite sauge, basilic, et environ une demi-once de salpètre ; recouvrez bien votre terrine d'abord d'un linge blanc, puis d'un autre vase mis par-dessus. Quand vos oreilles seront suffisamment marinées, retirez-les pour les égoutter ; faites-les cuire environ cinq heures dans une braisière avec de l'eau, un verre d'eau-de-vie et une bouteille de vin blanc ; au bout de ce temps, laissez-les refroidir à trois quarts dans leur fond ; après les avoir égouttées, remplissez-en un moule, en les disposant par lits, et ajoutant quelques lardons de langue à l'écarlate ; laissez-les refroidir dans le moule, sur lequel vous mettrez un couvercle qui s'y engage, que vous chargerez fort et d'une manière égale ; quand votre gâteau sera froid, sortez-le du moule, et servez avec de la gelée.

Cochon (Pieds de) a la sainte-menehould. Entortillez vos pieds de cochon avec du ruban de fil large, afin qu'ils ne puissent pas se défaire en cuisant ; mettez-les dans une casserole avec du thym, du laurier, des carottes, des ognons, des clous de girofle, du persil, des ciboules, un peu de saumure, une demi-bouteille de vin blanc, plus ou moins : comme ils doivent rester long-temps au feu, emploiez beaucoup de mouillement ; faites mijoter pendant vingt-quatre heures sans discontinuer ; alors laissez-les refroidir dans leur cuisson ; développez-les avec soin, et laissez-les jusqu'au

lendemain. Prêt à les servir, trempez-les dans du beurre tiède; assaisonnez-les de gros poivre, et roulez-les dans la mie de pain; mettez-les ensuite sur le gril, à un feu très doux, et servez-les sans sauce.

Cochon (Pieds de) aux truffes. Coupez vos pieds en deux; faites-les cuire dans le même assaisonnement que ceux dits à la Sainte-Menehould; quand ils auront mijoté pendant sept ou huit heures; laissez-les refroidir à moitié; retirez-les; développez-les; ôtez-en les os; faites ensuite une farce avec des blancs de volaille cuite à la broche; hachez et pilez de la mie de pain; desséchez dans du bouillon sur le feu autant de tétine qu'il y a de volaille et de pain, le tout bien pilé; mêlez-y trois ou quatre jaunes d'œufs, des truffes hachées, un peu des quatre épices, du sel, du gros poivre, un peu de crème. Votre farce finie, mettez-y des truffes coupées en tranches; remplacez par la farce les os dans l'intérieur du pied; couvrez cette farce avec de la toilette de cochon ou de veau; ayant soin de conserver la forme de vos pieds; trempez-les dans du beurre tiède et panez-les; vingt minutes avant de servir, mettez-les sur le gril à un feu doux, avec l'attention de les retourner. Dressez-les sans sauce, et servez.

Cochon (Queues de) a la purée. On prendra cinq ou six queues auxquelles on laissera leur couenne; on les coupera de sept à huit pouces par le gros bout; après les avoir néttoyées et flambées, on les fait cuire avec des lentilles, deux ognons, un ou deux clous de girofle; on mouillera les entilles avec du bouillon; les queues cuites, on les mettra dans une casserole avec un peu de bouillon; on passe les lentilles à l'étamine; on dépose la purée dans une casserole, et on la fait écumer et clarifier; si elle est trop claire, on la fera réduire; on dresse ses queues que l'on couvre de purée.

Cochon (Queues de) a la villeroy. Faites cuire dans une poêle vos queues préparées comme il est dit ci-dessus; laissez-les refroidir; passez-les dans des œufs battus et dans de la mie de pain alternativement; faites-les frire et dressez-les avec un bouquet de persil frit.

Cochon. Moyen de lui donner l'apparence et le gout du sanglier. On prend un cochon qui ne soit pas trop gras, jeune et tendre, ce que l'on reconnaîtra à la facilité avec laquelle la couenne se déchirera quand on la tirera. Si on doit le servir entier, on lui troussera les pattes comme à un cochon de lait; si on veut le servir en détail, on le coupera en côtelettes, filets, etc.; puis on le mettra mariner huit jours dans du vinaigre, assaisonné de thym, laurier, basilic, ail, sauge, coriandre, sel, baies de genièvre, poivre, girofle, persil, ognon, melitot, quelques branches de baume ou de menthe et du brou de noix; au bout de huit jours votre cochon aura la couleur et le goût du sanglier.

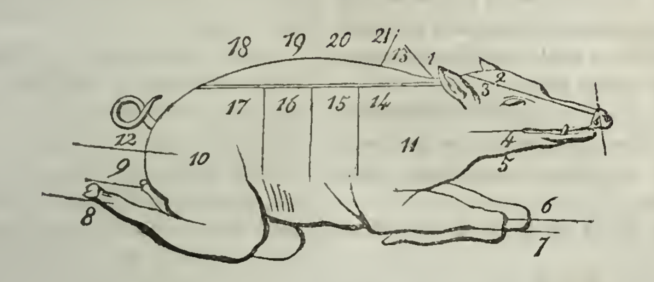
Cochon de lait. On mange le cochon de lait aussitôt qu'il est tué: car il n'a pas besoin d'être mortifié pour être tendre.

Cochon de lait rôti. Plongez votre cochon de lait dans un chaudron d'eau chaude où vous pourrez endurer le doigt; frottez-le avec la main; si la soie s'en va, vous le retirez de l'eau; vous le retrempez un instant, et toujours vous en levez les soies; quand il n'en reste plus, vous le faites dégorger pendant vingt-quatre heures; vous le pendez ensuite et faites sécher.

Ainsi préparé, farcissez-lui le ventre d'un gros morceau de beurre manié de fines herbes hachées très menues; embrochez-le ensuite; arrosez-le sans cesse d'huile vierge, pour lui faire prendre une belle couleur, et servez.

Cochon de lait. Manière de le découper. Aussitôt que le cochon de lait paraît sur la table, il faut, sans perdre une minute, s'armer de courage, et d'un seul coup de couteau bien aiguisé, lui trancher la tête. C'est le seul moyen de manger sa peau croquante, autrement elle se ramollirait: et rien n'est plus insipide qu'une chair molle et qu'une peau flasque. Ces précautions sont d'autant

plus nécessaires, que cette peau rissolée, croquante et ferme, est le morceau le plus délicat, le meilleur et le plus distingué d'un cochon de lait.



On la divise par carrés, ainsi que l'indiquent les chiffres 10, 11, 14, 15, 16 et 17 de la figure, et l'on a soin qu'un peu de chair reste adhérente à ces portions de peau. On enlève de même la peau du dos 18, 19, 20 et 21; celle des cuisses, 9 et 12. Lorsqu'un cochon de lait est ainsi dépouillé de sa peau on en a prélevé le meilleur; la chair qui reste est fade, insipide et de difficile digestion; il vaut mieux la mettre en ragoût et la relever par une sauce piquante, que de la manger dans cet état. Quant à la tête, elle trouve quelques amateurs; mais, c'est la peau du ventre qui est la partie la plus délicate.

Cochon de lait farci. Après l'avoir échaudé à l'eau bouillante, et avoir fait les préparations nécessaires, comme ci-dessus, farcissez-le avec son foie haché avec lard blanchi, truffes, champignons, rocamboles, câpres fines, anchois de Nice, fines herbes, assaisonnées de poivre de la Jamaïque et de sel marin, le tout passé à la casserole; son ventre ainsi rempli, on le ficelle, on le met à la broche, et on a soin de l'arroser d'huile vierge pour lui faire prendre une belle couleur; on l'accompagne presque toujours d'une sauce à l'orange, avec sel et poivre blanc.

Cochon de lait (Epaule de) à la tartare. S'il vous reste une épaule de cochon de lait de desserte, on la pare proprement; on la met mariner avec sel, gros poivre, huile fine et un jus de citron. Au moment de servir, faites-la griller à feu d'enfer, et servez-la avec une sauce tartare dessous.

Cochon de lait à l'anglaise. Préparez le cochon de lait comme il est dit plus haut; garnissez-le avec une farce composée du foie du cochon et d'une égale quantité de mie de pain que vous aurez fait dessécher dans du bouillon, de fines herbes, jaunes d'œufs, épices, le tout bien pilé et mêlé; mettez-le à la broche, et servez-le avec une sauce poivrade.

Cochon de lait en forme de marcassin. Ayez un cochon de lait des plus forts et d'une couleur noire; préparez le de la même manière que le marcassin (Voy. Marcassin); faites-le mariner de même; ajoutez seulement dans la marinade de la petite sauge, du mélilot, de l'absinthe et de la coriandre; laissez-le mariner cinq à six jours, faites-le cuire à la broche, et servez-le avec une bonne sauce poivrade.

COCHON D'INDE. Cet animal n'est pas une espèce du cochon domestique dont nous venons de parler.

Quoique le cochon d'Inde soit étranger, il est presque devenu un animal domestique.

Il est de la grosseur d'un lapin médiocre; on l'élève aisément; il ne craint que le grand froid; il se nourrit de toutes sortes d'herbes, de fruits, d'avoine, de son, boit peu, et reste même plusieurs jours sans boire. Un mâle suffit à neuf ou dix femelles. Sa chair est coriace, n'a pas beaucoup de goût, et est de difficile digestion. On le mange rôti.

COEUR. Viscère qui est le centre de la circulation chez les animaux; on le mange rôti, grillé, et préparé ensuite aux fines herbes, etc.

COEUR. Se dit de la partie intérieure d'une plante.

COEUR DE BOEUF. Espèce de prune fort grosse, de couleur violette tirant snr le rouge.

COIGNASSE. Coing sauvage, plus petit et moins jaune que l'ordinaire.

COIGNASSIER. Arbre qui donne le coing.

COING. Fruit du coignassier. Ce fruit est ordinairement assez gros, et de couleur jaune, lorsqu'il est mûr. Il naît de la partie postérieure de la fleur et du calice: son goût est acerbe et astringent. Aussi ne le mange-t-on pas cru. On en fait des compotes, des marmelades, des gelées, et plusieurs autres sortes de confitures.

Pour faire le vin de coings, on prend dix ou douze livres de ces fruits; après les avoir pelés et coupés par morceaux, on les jette dans cinquante ou soixante pintes de bon moût clairet: on les laisse en fermentation dans un tonneau pendant trente jours; on coule ensuite la liqueur, et on la verse dans un autre vaisseau que l'on bouche exactement.

Coings confits. On les choisit bien mûrs, jaunes et sains; après les avoir piqués avec la pointe d'un couteau, on les fait bouillir dans l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets: on les tire alors et on les jette dans l'eau fraîche; on les pèle ensuite; on les coupe par quartiers; on en ôte les cœurs et on les remet à mesure dans l'eau fraîche: après les avoir tirés de l'eau et fait égoutter, on les jette dans un sucre cuit au lissé, on les couvre et on les laisse bouillir doucement à petit feu: on les écume de temps en temps, en ôtant la bassine de dessus le feu. Pour les achever, on fera cuire le sirop au perlé; on les laissera refroidir, et on les mettra dans des pots. Il faut une livre de sucre pour chaque livre de fruit.

Coings (Marmelade de). Choisissez des coings bien mûrs; coupez-les en quatre; après en avoir ôté la pelure et les pépins, mettez-les cuire dans l'eau, au point de pouvoir les écraser; étant écrasés, égouttez-les, et passez au tamis. Vous avez préparé du sucre clarifié, et au degré du petit cassé, mettez-y la purée de coings. Étant cuite à son point, versez-la dans des pots. Il faut presque autant de sucre que de purée de coings.

Coings (Gelée de). Prenez vingt beaux coings; essuyez-les; coupez-les par morceaux, et mettez-les cuire dans six pintes d'eau; faites-les réduire à deux pintes; versez ce jus et les coings sur un tamis, au-dessous duquel vous aurez eu le soin de mettre une terrine; laissez égoutter vos coings; passez-en le jus à la chausse, et pesez-le. Prenez le même poids de sucre clarifié, faites-le cuire au cassé; jetez-y le le jus de coings, et faites cuire le mélange au même degré que la gelée de pommes. Si vous voulez que la gelée soit rouge, mettez-y un peu de cochenille préparée; écumez-la et versez-la dans les pots.

Coings (Ratafia de). Il faut les prendre le plus mûrs possible, les essuyer et les râper: on les laisse macérer pendant deux jours; après quoi on exprime le jus au travers d'un linge neuf, en les pressant fortement: on le mesure, et l'on met par pinte de jus les trois quarts d'une pinte d'eau-de-vie à vingt-deux degrés; on calcule la quantité de jus et d'eau-de-vie: on met cinq onces de sucre par pinte. Au bout de six semaines on le tire à clair, et on le met en bouteilles.

COLATURE. Séparation d'une liqueur d'avec certaines parties grossières dont elle était chargée. Cette séparation se fait en passant la liqueur par un tamis, une toile, un blanchet

COLLAGE. Opération que l'on fait subir aux liqueurs. On colle les liqueurs pour deux motifs : pour leur conserver, ou pour leur rendre leur limpidité, qualité dont la perte leur nuit doublement; car, non-seulement les liqueurs troubles ne plaisent pas à l'œil, mais encore la cause qui altère leur transparence, altère aussi leur goût.

On colle les vins que l'on met en bouteilles, ainsi que ceux que l'on garde en tonneaux.

Le vin que l'on a collé, en le tirant en bouteilles, ne dépose que très long-temps après; tandis que celui que l'on met en bouteilles, sans lui faire subir cette opération, dépose beaucoup plus tôt et en plus grande abondance.

Il est urgent de coller les vins en tonneaux, dans trois circonstances : 1° quand ils doivent faire un long trajet, parce que le voyage est une cause de fermentation; 2° toutes les fois que le vin subit quelque altération, parce que ce changement est un prélude de fermentation : on y remédie par le collage; 3° lorsque les vins sont encore troubles avant le premier soutirage, ou lorsque après le soutirage ils n'ont pas repris toute leur transparence. Du reste, il s'en faut de beaucoup que tous les vins soient également faciles à clarifier par le collage. Ceux qui ont fermenté mal à propos par suite d'accidens; ceux qui proviende terrains marécageux, d'années pluvieuses et froides; ceux, enfin, qu'on n'a pas soutirés quand il le fallait, reprennent difficilement leur limpidité, et souvent ne la reprennent pas du tout. Une cave qui ne remplit pas toutes les conditions voulues (Voy. Cave), rend très difficile la clarification du vin; un temps orageux ne la favorise pas davantage.

Quoique les vins qui proviennent de terrains marécageux, ou d'années froides et pluvieuses, résistent au collage ordinaire, il est pourtant un moyen de les clarifier. Il s'agit, pour cela, de retirer une cinquantaine de pintes, d'une pièce de deux cents soixante bouteilles ; on en fait chauffer trente ou quarante pintes, qu'on verse bouillantes sur la pièce dont on les a tirées; on colle alors, comme il est indiqué à l'article Colle de poisson (Voy. cet article au mot Colle). Il ne faut remplir la pièce que jusqu'à deux pouces de son orifice, et poser le bondon sur la bonde sans le frapper. On sera encore plus sûr d'un bon résultat, si, dans la quantité de vin qu'on fait bouillir, on ajoute de six à douze livres de cassonade brute pour chaque pièce

On traite, de la même manière, les vins blancs qui ne s'éclaircissent pas par les mêmes raisons.

Il arrive aussi aux liqueurs distillées telles que l'eau-de-vie, le rhum, etc., de perdre leur transparence, soit par ce qu'on y a ajouté de l'eau, ou qu'on les a mêlées avec des liqueurs ou des matières étrangères, etc.; le collage leur rend leur limpidité.

Pour les diverses substances qui servent au collage et la manière de les employer (Voy. Colle).

COLLE. On emploie pour coller les vins et les autres liqueurs spiritueuses :

1° *Les cailloux calcinés.* Mais cette substance produit rarement une limpidité parfaite; les vins clarifiés par ce moyen déposent dans les bouteilles.

2° *L'albatre gypseux*, auquel il faut adresser le même reproche qu'aux cailloux calcinés.

3° *Le sable*, qui, quoiqu'on en ait dit, ne clarifie pas parfaitement.

4° *Le papier gris*, qu'on emploie de manière à faire subir au vin une espèce de filtration; mais ce moyen, outre qu'il ne peut être employé de manière à atteindre toutes les parties du vin, a de plus l'inconvénient de fatiguer les vins, et de leur enlever une partie de leur corps.

Toutes ces substances, comme on le pense bien, agissent d'une manière purement mécanique; voici celles qui agissent d'une manière chimique, c'est-à-dire qui se combinent plus ou moins avec les élémens du vin, et qui, par conséquent, agissent d'une manière plus efficace.

Le blanc d'œufs qui clarifie parfaitement les vins rouges (Voy. Albumine). Seulement il faut avoir soin de choisir les œufs bien

frais. ceux qui sont gâtés communiqueraient aux vins un goût détestable. Quand le blanc d'œufs se coagule dans les vins rouges, ce qui leur arrive quand ces vins manquent de spiritueux, il faut mettre dans le tonneau un demi-litre d'esprit de vin, ou un litre d'eau-de-vie, par hectolitre de vin. De cette manière, on précipite le blanc d'œuf. Quand il trouble la transparence des vins blancs, pour la clarification desquels on l'emploie quelquefois, on le précipite avec cinquante grammes de la poudre n° 3 de M. Julien par pièce de deux cent dix à deux cent trente litres.

Le sang, qui agit aussi fort bien, surtout pour les vins blancs, quand on l'emploie tout chaud sortant des veines de l'animal, et après l'avoir battu avec une bouteille de vin tirée de la pièce qu'on veut clarifier, on en met un demi-litre pour cent cinquante bouteilles. Il est malheureux que ce liquide communique souvent aux vins un goût fade qu'ils conservent long-temps.

Le lait et *la crême* clarifient promptement; mais les vins sont sujets à s'aigrir après. Mêlés avec de la colle, ils sont employés quelquefois pour rétablir les vins blancs devenus jaunes (Voy. Couleur).

La colle de Flandre, qui, outre qu'elle forme une lie très volumineuse, fatigue les vins beaucoup plus que les autres colles, et laisse toujours un peu de son goût.

La gélatine d'os, qui agit assez bien, mais qui ne clarifie pas également bien tous les vins : quelques-uns, au bout de très peu de temps qu'ils sont en bouteilles, forment un dépôt volumineux.

La colle de poisson, qui, bien préparée, clarifie bien les vins blancs, et se précipite promptement quand le temps est sec et frais; quand il est orageux ou pluvieux, elle reste souvent en suspension dans la liqueur. Lors même qu'elle s'est précipitée, elle remonte facilement, il suffit pour cela de la moindre commotion ou d'un changement de température : il n'est pas rare alors qu'il se manifeste dans le vin un mouvement de fermentation. Même sans cela, il peut arriver que le vin, d'abord limpide, se trouble plus tard. Enfin, il y a des vins que cette colle épaissit au lieu de les clarifier. Quand cela arrive, il faut soutirer le vin dans un tonneau neuf, dans lequel on met des copeaux de bois de chêne. La poudre n° 4 de M. Jullien est encore un très bon moyen de précipiter la colle dans ce cas.

Voici la manière de préparer la colle de poisson pour coller les vins blancs d'après M. Julien.

Pour faire trois litres de colle, prenez deux gros de colle de poisson la plus blanche et la plus transparente; battez-la bien avec un marteau sur une bûche plantée debout, ou sur un billot bien propre, afin de pouvoir l'effeuiller plus facilement. Déchirez ces feuilles en morceaux les plus petits possibles, pour qu'ils se dissolvent plus promtement; mettez-les dans un vase de faïence ou de terre vernissée, avec environ un décilitre de vin blanc, de manière qu'ils baignent dans le liquide. Au bout de sept à huit heures, la colle ayant absorbé le vin, on en remet une pareille quantité. Après vingt-quatre heures d'infusion, la colle est suffisamment détrempée et forme une gelée. Il faut alors y ajouter trois décilitres d'eau un peu chaude, la bien pétrir dans ses mains, afin d'écraser les petits morceaux qui ne sont pas entièrement dissous; on la passe ensuite dans un linge propre, en ayant soin de bien presser pour en extraire le mucilage. Enfin on bat cette colle avec quelques brins de balai pendant environ un quart d'heure, en y ajoutant à mesure du vin blanc jusqu'à la concurrence de trois litres. Lorsqu'elle est refroidie; on la met dans des bouteilles que l'on a soin de bien boucher, et qu'on place à la cave pour s'en servir au besoin. Cette colle se conserve plusieurs mois sans s'altérer. Si le vin blanc qu'on a employé est faible, on peut y ajouter un délicitre d'eau-de-vie.

La colle de poisson peut aussi être préparée avec de l'eau seule; mais, dans ce cas seul, il faut s'en servir promptement, car elle ne tarderait pas à se corrompre, surtout dans les temps chauds.

Lorsqu'on est pressé de coller des vins

blancs, on peut accélérer la dissolution de la colle en employant de l'eau chaude, et même en la faisant bouillir jusqu'à entière dissolution, mais alors elle perd de sa qualité. Il faut la laisser refroidir avant de l'employer.

Pour coller une pièce de vin blanc contenant deux cent quarante à deux cent soixante bouteilles, après avoir retiré six à sept pintes de vin, prenez un litre de colle de poisson préparée comme je viens de le dire; versez-la dans un vase de triple contenance avec une pinte de vin que vous avez retiré, et battez bien le tout avec un fouet; introduisez un bâton fendu dans la pièce et agitez le liquide; versez la colle et agitez de nouveau pendant deux ou trois minutes; remplissez le tonneau et bouchez-le, comme je l'ai indiqué.

Quelques personnes sont dans l'usage de ne pas appuyer la bonde, ou de pratiquer un trou de forêt à côté, et de ne fermer cet orifice que vingt-quatre heures après l'opération du collage. Je crois cette méthode vicieuse; le contact de l'air peut mettre la liqueur en fermentation, et alors elle ne s'éclaircira que quand cette fermentation sera apaisée. La colle tombe au fond du tonneau par suite de la pesanteur qu'elle acquiert en se combinant dans la liqueur, et entraîne avec elle les molécules de lie qui y sont suspendues; son poids ne peut pas être augmenté par le contact de l'air, elle n'en a donc pas besoin pour se précipiter; cependant, lorsqu'on colle les vins nouveaux qui fermentent encore, l'orifice pratiqué sur la pièce peut servir à donner issue au gaz acide carbonique qui se dégage avec force pendant cette fermentation. mais quand on veut éclaircir des vins vieux qui ne fermentent plus, et qu'on tient depuis long-temps fermés, que peut produire le contact de l'air sur ce liquide, si ce n'est le développement des principes de fermentation qui existent dans tous les vins? La preuve que je puis en donner, c'est que, si au lieu de laisser la bonde ou le trou de foret ouverts pendant vingt-quatre heures seulement, on les laissait plus long-temps, la surface du liquide se couvrirait de fleurs, et le vin finirait par tourner à l'aigre ou à l'évent. La première de ces altérations est la suite de la fermentation, et la seconde de l'évaporation des parties spiritueuses. Par conséquent, si le vin est détérioré au bout de huit ou quinze jours, suivant la température, le principe de cette détérioration peut commencer à se développer plus ou moins sensiblement dans vingt-quatre heures. Maupin recommande de bien boucher les vins de France, et de laisser ouverts ceux d'Espagne.

Les vins muscats, de Lunel et de Frontignan, ceux de Malaga, et les autres vins de liqueur, peuvent être collés avec la colle de poisson; mais ces vins s'éclaircissent plus difficilement que les vins secs, et l'on est souvent obligé de les soutirer pour les coller une seconde fois.

Lorsque le vin est gras, on ajoute à la colle de la crême de tartre réduite en poudre très fine, qu'on fait dissoudre en même temps. Si le vin est très gras, on en met une demi-once : deux gros suffisent, s'il ne fait que commencer à filer. La même colle ne peut pas être employée avec un égal succès sur tous les vins, les bières, les cidres, etc. L'expérience a prouvé aussi que, parmi les vins de même espèce il en est sur lesquels on est obligé de mettre une bien plus forte dose de colle, et d'autres sur lesquels on est obligé d'employer des moyens différens : une colle qui clarifie très bien les vins vieux manque quelquefois son effet sur les vins nouveaux, tandis que celle dont l'effet est prompt et satisfaisant sur ceux-ci n'agit pas bien sur les premiers (Voy. POUDRE).

COLLE. Matière tenace qu'on emploie quand elle est molle ou liquide pour joindre ensemble plusieurs choses qu'elle attache si fortement en se séchant, qu'il est difficile de les séparer. La colle ordinaire est celle qu'on fait avec de la farine et de l'eau, qu'on fait bouillir ensemble. Cette colle sera plus forte, si au lieu de farine de froment, on emploie celle de blé noir. On peut aussi la préparer avec la fleur de farine, et y ajouter du garum.

La colle forte est celle qui se fait avec

des substances animales, qui sont les pieds, les peaux, les nerfs, les cartilages de bœuf. On commence par les faire macérer quelque temps; ensuite on les fait bouillir avec de l'eau, dans une chaudière, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en gelée: on la passe par un tamis; et lorsqu'elle est froide, on la coupe en morceaux, tels qu'on les vend, et on la fait sécher à l'air. Il faut, pour cela, que le temps soit un peu chaud, et la garantir de la pluie.

Quand on veut coller, on rompt la colle sèche en petits morceaux; on en remplit à moitié un poêlon, et on achève de le remplir avec de l'eau, puis on le met sur des cendres chaudes, jusqu'à ce que la colle soit fondue. Il est inutile de la faire bouillir.

Colle a bouche. Ainsi nommée, parce qu'on s'en sert pour coller du papier, en l'humectant seulement avec la salive. Ce n'est autre chose que la colle de Flandre, dont voici la préparation: Après avoir fait bouillir le temps convenable les peaux, les nerfs et les cartilages de bœuf, on passe le tout à travers un gros tamis, on le laisse un peu refroidir, on le coupe ensuite par tranches, et on le met sur des cordes entrelacées en manière de filet, afin que la matière sèche également partout. Les peintres font un grand usage de cette colle. Pour en faire la colle à bouche, on la fait refondre, en y ajoutant un peu d'eau, et quatre onces de sucre candi par livre de colle. On en forme ensuite des espèces de magdaléons de la grosseur d'une grosse plume à écrire, et longs d'un pouce ou deux.

COLLET DE VEAU. Morceau qui contient le carré, le bout saigneux et la poitrine.

COLOMBE (Voy. Pigeon).

COLOMBIER (Voy. Pigeonnier).

COLORIS. Il se dit des fruits qui mûrissent et prennent de la couleur. Pour faire prendre aux fruits un plus beau coloris, on les dégarnit quelquefois des feuilles qui sont autour, afin que le soleil les dore mieux en les frappant plus vivement. On dit aussi le coloris d'une fleur. On distingue, à cet égard, le coloris lustré, le satiné et le velouté.

COMPOTE. Terme de cuisine et d'office. On fait des compotes de pigeons et de canards, en les passant dans du lard, du beurre, ou même du saindoux, les faisant cuire ensuite dans un pot avec du jus ou du bouillon assaisonné, un bouquet de persil, de l'écorce de citron, des fines herbes, des épices.

On fait des compotes de presque tous les fruits. C'est une espèce de confiture qui n'est pas de garde, parce que les fruits ne sont pas cuits au degré nécessaire pour qu'ils se conservent long-temps. (Voy. Pommes, Poires, Cerises, etc.)

CONCOMBRE. Plante potagère qu'on emploie dans la cuisine. On en cultive quatre espèces pour la table, qui sont: le hâtif, le tardif, le concombre à bouquet, et le concombre noir.

On sème sur couche les deux espèces hâtives, dans les mois de novembre ou de décembre; quatre pouces de terreau suffisent pour la semence qu'on peut mêler, par conséquent, sur la même couche avec les autres espèces de plantes à qui cette dose suffit. On peut mettre, sous chaque cloche, quinze ou vingt grains. Aussitôt semé, on baisse les cloches, et on y donne les mêmes soins qu'aux melons. Un mois après, pour le plus tard, il sont bons à repiquer sur une couche neuve; et, alors, on n'en met que six sous chaque cloche. Il faut être exact à réchauffer la couche, et donner de l'air au plant, autant que le temps peut le permettre. Avec ces soins, il est en état, un mois après, d'être replanté en place sur une troisième couche pour y demeurer. Il faut sept ou huit pouces de terreau pour cette dernière couche, et faire le dernier lit du fumier le plus menu. On les place en échiquier, à deux pieds l'un de l'autre, et on fait choix des cloches les plus claires. Quand les pieds sont assez forts, on coupe les oreilles et on pince la tige au-dessus de de la seconde feuille ou, pour mieux dire, on la coupe.

Le reste de la culture consiste à entretenir la chaleur de la couche, de façon cependant qu'elle ne soit pas trop grande, et à donner de l'air à la plante. Elle n'a ordi-

nairement besoin d'eau, que lorsque le fruit est bien arrêté; il peut cependant arriver que les terreaux ou les fumiers aient été employés trop secs; dans ce cas, la plante languit, et il faut la mouiller légèrement, après avoir fait tiédir l'eau au soleil, ou après avoir jeté une ou deux pintes d'eau bouillante sur une cruche d'eau naturelle. Il faut éviter la confusion des branches, et dès que les fruits paraissent, les accoutumer peu à peu à l'air, en prenant cependant des précautions contre le froid. Dans les chaleurs, on mouille copieusement.

En Angleterre et en Hollande on sème dans les premiers jours d'octobre en pleine terre, avec la précaution de couvrir pendant les nuits, et dans les jours de mauvais temps; le mois suivant, ils replantent chaque pied séparément dans un petit pot qu'ils mettent sur une couche chaude, à couvert des châssis ou verrières; ils la réchauffent exactement au besoin, et donnent au plant tous les soins qu'il demande; et il se trouve fort, quand les grandes gelées arrivent. Cette méthode accélère la maturité du fruit. Dans les mêmes pays on prolonge sa durée jusqu'à Noël; pour cet effet, on sème, au commencement de juillet, sur une couche faite de fumier sec et de litière fraîche mêlés ensemble, et chargés de dix pouces de terre. Il n'y a pas alors d'autres précautions à prendre; mais quand le froid commence, il faut avoir soin de l'en garantir. La plante bien soignée donne du fruit jusqu'aux grandes gelées.

Le concombre ordinaire, qu'on nomme *le tardif,* et le concombre noir, demandent beaucoup moins de soin; il y en a même qui sèment le premier en place à la mi-avril, sans l'avoir élevé sur couche; ce qui ne peut se pratiquer à l'égard du concombre noir qu'on élève sur couche, et qu'on replante ensuite dans une terre bien fumée.

Cette plante est sujette à une maladie qu'on appelle *le blanc,* ou le *meûnier,* parce que ses feuilles se farinent, et, en périssant, font avorter le fruit; les fraîcheurs sont la cause de ce dommage; pour le prévenir, on couvre les planches de paillassons ou de grande litière, dans les temps froids, et surtout pendant les nuits. Si, nonobstant ce préservatif, ou faute de ce préservatif, le mal est arrivé, le seul remède est de couper toutes les feuilles infectées. Au reste, cette maladie attaque plus ordinairement le concombre ordinaire.

On ne cueille la graine, que lorsque les pieds qu'on a réservés commencent à tomber en pourriture: on la lave en plusieurs eaux, pour en détacher le limon; et on la met sécher pendant quelques jours, avant de l'enfermer. Elle se conserve bonne sept à huit ans.

On mange le concombre cru et cuit; on en garnit les soupes, on les farcit, on le met sous des viandes rôties, après l'avoir fait cuire et égoutter; on en fait des ragoûts en gras et en maigre; on les fricasse à la poêle; on les apprête dans la casserole. Pour le manger cru en salade, il faut auparavant en faire découler l'eau, soit en le saupoudrant de gros sel entre deux plats, et le remuant de temps en temps, bien entendu qu'on l'a auparavant pelé et coupé par tranches; soit en le laissant une nuit entre deux plats, et le pressant le lendemain entre les mains, pour en faire sortir le suc.

Cru, il est froid et indigeste. Cuit, il se digère un peu mieux. Le concombre, parvenu à maturité, se cueille et se dépose dans un cellier frais; on peut en confire des tranches dans le vinaigre, comme on le fait des cornichons, mais non le légume entier. On le peut soumettre au procédé du bain calorique. Pour cela on l'épluche de son écorce et de ses semences, on le coupe par morceaux qu'on roule dans du sel, on le laisse dégorger pendant vingt-quatre heures, et on l'introduit dans un bocal qu'on bouche bien et qu'on met dans le bain.

Concombres. On coupe des concombres en petits morceaux ronds, d'un pouce d'épaisseur; on leur fait rendre leur eau en les tordant avec force dans un linge blanc; puis, on leur fait prendre couleur sur un feu très vif, dans une casserole avec un peu

de beurre; on ajoute quelques cuillerées de velouté, autant de blond de veau, et on laisse cuire les concombres dans le tout; puis, on ôte les concombres et on fait réduire la sauce.

Le velouté et le blond de veau peuvent être remplacés par un peu de farine, que l'on jette sur le beurre lorsque les concombres ont pris couleur, et que l'on mouille avec du bouillon.

Concombres a l'espagnole. Coupez des concombres en quatre dans leur longueur; épluchez-les; donnez-leur une forme agréable; faites-les blanchir; laissez-les égoutter sur un linge; arrangez-les dans une casserole; versez dessus plein cinq cuillères à dégraisser d'espagnole travaillée, deux de consommé, mettez les concombres au feu; une demi-heure avant de servir, faites-les mijoter; dressez-les. Si la sauce est trop longue, faites-la réduire, et versez-la dessus.

Concombres a la crème. Coupez les concombres en petits carrés; mettez de l'eau et du sel dans une casserole; quand elle bouillira, jetez-y les concombres; dès qu'ils fléchiront sous le doigt, retirez-les de l'eau bouillante; mettez-les dans de l'eau froide, et laissez-les égoutter dans un linge; faites une sauce à la crème, un peu liée, et mettez-la dedans; servez sur un plat.

Concombres farcis. Otez la superficie de trois concombres, et détachez-en l'intérieur; lorsqu'ils seront bien vidés, remplissez-les d'une farce à Quenelle; mettez-les avec des bardes de lard dans une casserole, et faites cuire à petit feu; trois quarts d'heure suffisent, selon leur acabit; égouttez au moment de servir; servez chaudement, avec une sauce espagnole bien corsée, car le concombre est très fade.

Concombres marinés. On assaisonne dans une terrine, avec vinaigre, sel, et gros poivre, des concombres épluchés et coupés minces; on les fait mariner quelques heures; quelque temps avant de servir, on les met dans des serviettes, pour exprimer le vinaigre et l'eau qu'ils ont rendus; on les dispose dans un compotier, où on les arrose d'huile et de vinaigre, en y ajoutant une pincée de gros poivre; ces concombres se servent pour salade ou hors-d'œuvre.

Concombres (Salade de) a l'anglaise. On épluche deux concombres qui ne soient pas encore mûrs: si le bout est amer, les concombres ne valent rien et doivent être remplacés par d'autres; quand ils ne sont pas amers, ce dont on s'assure en goûtant le bout, on les émince en rond dans leur entier et le plus mince possible, et on les met dans un compotier, avec sel, poivre, vinaigre, et un ognon haché en rouelles; on les laisse confire ainsi pendant deux ou trois heures; on supprime une partie de leur assaisonnement, et on sert avec le bœuf.

Concombres a la maître d'hôtel. Faites-les sauter dans une casserole avec beurre, épices, ciboules et persil hachés.

Concombres a la poulette. Faites-les sauter dans une casserole avec beurre; farine, et mouillez de crême et de bouillon; liez la sauce, hors du feu, avec des jaunes d'œufs. Filet de vinaigre.

CONFITURE. Nom que l'on donne aux fruits, aux fleurs, aux racines, et à certains sucs bouillis et préparés avec du sucre ou du miel, pour les rendre plus propres à se conserver et plus agréables au goût.

On réduit toutes les confitures à huit sortes, les confitures liquides, les marmelades, les gelées, les pâtes, les confitures sèches, les conserves, les fruits candis, et les dragées.

Les confitures liquides sont celles dont les fruits sont confits dans un sirop fluide, transparent, auquel les fruits ont communiqué leur couleur. On emploie, dans cette espèce de confiture, les prunes, l'épine vinette, les groseilles, les cerises, la fleur d'orange, les petits citrons, les abricots verts et mûrs, les figues, les mûres, les pêches, le verjus, les coings, etc. La façon de faire ces différentes espèces de confitures se trouve au mot de chaque fruit, avec la quantité de sucre qui convient à chaque fruit. Il n'en faut jamais ni

trop, ni trop peu : si elles ne sont pas assez sucrées, elles se tournent; si elles le sont trop, elles se candissent.

Les confitures sèches sont celles dont les fruits ayant bouilli dans le sirop, et après qu'ils sont égouttés, sont mis dans le four, afin de les faire sécher. On peut faire des confitures au sec de toutes les confitures liquides; pour cet effet, on les met sur un tamis pour égoutter; on les poudre de sucre fin, et on les fait sécher à l'étuve.

Les poires tapées et les pommes tapées se font même sans avoir bouilli dans le sirop. Parmi les poires, on choisit celles qui ont un jus sucré; on les fait à moitié sécher dans un four de chaleur douce; on les applatit et on les remet dans le four. A l'égard des pommes; on prend des belles reinettes qu'on coupe légèrement sur la peau, et on procède de même que pour les poires, avec ceci de plus qu'on les poudre de sucre avant de les mettre au four pour la seconde fois, et qu'après les en avoir ôtées, on les poudre encore de sucre. Il faut les tenir sèchement.

En général les fruits qu'on veut confire, se prennent avant leur parfaite maturité, surtout pour les confitures liquides.

Les confitures demi sucrées sont celles qui ne sont que couvertes d'un peu de sucre, afin qu'elles conservent davantage un goût de fruit.

On parlera des autres espèces de confiture en leur lieu.

CONSERVATION DES ALIMENS. Pour la manière de conserver, pendant un temps assez long, les alimens fournis par les animaux et les végétaux. Voy. les mots APPERT et ACIDULATION, ou le nom de l'aliment. Nous ne parlerons ici que de la manière dont il faut s'y prendre pour conserver, quelques jours, les substances animales fraîches.

Lorsque l'on veut, pendant l'été, conserver plusieurs jours des poissons ou de la viande, il faut avoir soin, pour le poisson, le gibier et la volaille, de les vider exactement, de laver le poisson avec de l'eau de puits nouvellement tirée, d'essuyer ensuite pour enlever autant que possible l'humidité. Il faut couvrir toutes ces substances de manière à les préserver de l'attaque des mouches; on les place ensuite dans un lieu frais. Une très bonne méthode est de les placer dans un grand panier que l'on descend dans un puits, et que l'on maintient à un pied au-dessus de l'eau; on couvre le puits avec des paillassons ou un couvercle en bois.

Quand on redoute l'effet d'un orage imminent, ou lorsqu'on craint que les pièces ne soient un peu avancées, on les soumet à l'action du feu pour les cuire seulement à moitié.

On lave aussi très souvent l'intérieur des volailles et du gibier, ainsi que le poisson, avec un peu de vinaigre dans lequel on a fait fondre un peu de sel.

CONSERVE. Confiture qui se prépare avec certains fruits, certaines fleurs, certaines racines réduites en pulpe, et mêlées avec une suffisante quantité de sucre. On fait des conserves de café, de chocolat, de pistaches, de cannelle, de violettes, de jasmin, de framboises, de groseilles, de cerises, d'abricots, etc. On réduit les fruits en pulpe ou en les pilant, ou en les faisant cuire en marmelade, comme les abricots et autres fruits semblables. Tandis qu'on les prépare, on fait cuire le sucre, et afin qu'il fonde mieux, on l'arrose d'eau par tout, une chopine ou trois demi-setiers d'eau pour quatre livres de sucre. On a soin de l'écumer; et afin que l'écume poussée par le bouillon vers la queue du poêlon, se puisse enlever plus facilement, on donne le feu un peu plus par devant que par derrière, et on le pousse au milieu, quand le sucre est bien écumé. Il faut le remuer souvent, tandis qu'il est sur le feu, afin qu'il cuise également. On connaît que le sucre est cuit, quand on voit qu'il s'épaissit, et que le bouillon qui se faisait dans le milieu, se fait de tous côtés, mais lentement. Alors on le retire de dessus le feu, et après lui avoir laissé passer sa plus grande chaleur, on y trempe peu-à-peu la pâte avec la gâche, ensuite on la mêle par tout le poêlon,

la tournant et renversant avec promptitude, jusqu'à ce que la chaleur en soit appaisée. Quand la conserve est faite, on la verse dans des moules. Pour que rien ne reste au poêlon, on arrose les bords de la conserve de trois ou quatre gouttes d'eau, on présente le poêlon au feu de tous les côtés, et à mesure qu'il s'échauffe, on détache la conserve.

Il faut que les tables sur lesquelles on verse la conserve, dans les moules de papier, n'aient aucune graisse; la chaleur l'attirerait au travers du papier, et elle empêcherait la conserve de se prendre : il faut encore que le lieu soit chaud et bien fermé; dans un lieu froid, on n'aurait pas le temps de verser et de façonner la conserve.

Quand on puise dans le poêlon avec une cuillère pour verser sur le papier, il ne faut prendre que d'un côté, et non pas de tous les côtés; ce qui ferait bientôt refroidir la conserve, et on en perdrait beaucoup.

Si les conserves sont trop froides, quand on veut les lever de dessus les papiers, on les met sur une planche qu'on a fait chauffer, et dont la chaleur les fait ressuer.

Il faut les tailler en biscuits avant qu'elles soient refroidies, à moins qu'on ne veuille s'exposer à en rompre beaucoup.

On passe au tamis les fruits à pépin, afin de les en séparer; c'est ce qui se pratique à l'égard des groseilles et des framboises qu'on fait ensuite réduire à un tiers, en les mettant sur le feu.

Le café, le chocolat, la cannelle se mettent en poudre; pour les conserves de citrons, bigarades, oranges, on prend la râpure des écorces. Voy. ces mots.

CONSOMMÉ. Bouillon fort de viandes qui se réduit en gelée ferme, quand il est refroidi. On peut faire des consommés avec les débris des volailles et autres viandes qu'on travaille pour un grand repas. Mettez dans une marmite quatre livres de tranches de bœuf, quatre vieilles poules, un cassis, deux jarrets de veau, remplissez-la de bouillon, et faites-la écumer; rafraîchissez votre bouillon trois ou quatre fois pour bien faire monter l'écume; vous ferez ensuite bouillir doucement votre consommé; vous mettrez dans votre marmite des carottes, navets, ognons, deux ou trois clous de girofle. Lorsque les viandes sont cuites, vous passez votre consommé au travers d'une serviette fine, afin qu'il soit bien clair; vous l'assaisonnez de bon goût.

Consommé de volailles. Recueillez tous vos débris de volailles crues ou cuites; mettez-les dans une marmite avec deux livres de veau, une carotte, un ognon piqué de deux clous de girofle, et un bouquet garni; mouillez le tout avec du bon consommé ordinaire; mettez votre marmite sur le feu; vos viandes cuites, passez votre consommé au tamis de soie; remplissez-en une casserole jusqu'au bord; placez votre casserole sur le coin d'un fourneau; faites dégraisser votre consommé; clarifiez-le avec trois blancs d'œufs et un peu d'eau fraîche à mesure qu'il bout; passez-le à la serviette; faites-le réduire à demi-glace, et servez-vous-en au besoin.

COOK. C'est le nom qu'on donne à la houille carbonisée. Le cook bien préparé est complètement dépouillé des principes volatils qu'il contient. Il ne donne plus ni fumée, ni odeur; depuis plusieurs années on l'emploie dans le chauffage des appartemens. On peut favoriser sa combustion au moyen d'un peu de bois, mais on peut aussi l'employer seul. Ce combustible est économique et répand beaucoup de chaleur. Le cook ou la houille, ne donnant pas de flamme, la chaleur qu'ils produisent est toujours égale.

COQ. Oiseau domestique qui vit avec les poules, et qui sert à féconder leurs œufs. Un bon coq a du feu, de l'ardeur, du courage, surtout pour défendre ses femelles : il est attentif à les nourrir. On préfère celui qui a le plumage noir ou d'un rouge obscur, la patte grosse et bien garnie d'ongles et d'ergots, la cuisse longue, grosse et bien emplumée; la poitrine large, le cou élevé, le bec court et gros, les yeux noirs ou bleus, l'oreille blanche, large et grande; les barbes rouges, pendantes et longues;

les plumes de la tête et du cou dorées et étendues jusque sur les épaules, l'aile forte, la queue grande, etc. Sa taille doit être moyenne, mais plus grande que petite. Quand on veut donner aux poules un nouveau coq, on l'attache par la patte, pendant quelques jours, on assemble autour de lui toute la basse-cour, on le défend contre les autres coqs qu'on accoutume ainsi à le souffrir et les poules à le voir.

Il y a des coqs qui, par trop de chaleur ou autrement, ne font que coqueter autour des poules, gratter la terre, prêts à se battre à tous momens et à détourner les autres. Ils sont impuissans, tant que cette vivacité leur dure; pour la calmer, on leur fait passer le pied dans le milieu d'un morceau de cuir taillé en rond, et percé au milieu; cette chausse rend l'oiseau honteux et tranquille.

Quand il est jeune, sa chair est tendre, gélatineuse, très délicate, et de facile digestion. Cuit dans l'eau, il donne un bouillon très rafraîchissant, assez nourissant, et convenable aux estomacs faibles et irritables. S'il est vieux, sa chair est dure et coriace, et n'est plus propre qu'à faire des bouillons beaucoup plus substantiels que celui de poulet. La chair du chapon se conserve tendre même après un certain âge. Elle est d'une digestion facile.

Coq (Crêtes et rognons de) AU VELOUTÉ. Faites cuire dans un blanc des crêtes et rognons de coqs; puis mettez-les dans une casserole avec du velouté, un peu de glace de volaille, et faites bouillir le tout doucement pendant dix minutes; liez ce ragoût; ajoutez-y un jus de citron, et dressez-le.

Coq (Aspic de crêtes et rognons de). Entourez un moule à aspic de glace pilée; mettez dedans un peu de gelée, et décorez ce fond avec des œufs durs, des truffes, des cornichons, des câpres, etc., taillés de manière à former des dessins réguliers; versez de nouveau un peu de gelée; puis mettez dessus les crêtes et rognons cuits au blanc, en laissant de l'espace entre eux et les parois du moule; remplissez le moule avec de la gelée; faites bien prendre le tout en entourant le moule de glace pilée et de salpêtre; puis dressez l'aspic en trempant le moule dans de l'eau tiède, le couvrant avec un plat et le renversant. Vous aurez préparé d'autre part une sauce à fricassée de poulet dans laquelle vous aurez mis de la gelée, et que vous aurez fait réduire; passez cette sauce à l'étamine; liez-la avec des jaunes d'œufs; ajoutez-y des champignons cuits, un jus de citron; versez cette sauce dans le puits de l'aspic, et servez.

COQ DE BOIS. Gros oiseau qui est excellent à manger. Il a la grosseur et la figure du coq d'Inde, quant à la forme du corps; mais les couleurs des plumes sont différentes. Il a la poitrine de couleur rousse, pâle, avec des lignes noires transversales. L'extrémité de chaque plume est blanchâtre. Le bas de la gorge est d'un rouge plus foncé, et le ventre presque cendré. Toute la face supérieure est mêlée de noir, de roux, et de couleur cendrée. La pointe des plumes est mouchetée, excepté sur la tête, où il y a du pourpre. Le mâle a le menton noir, et la femelle l'a de couleur rousse, sans aucun mélange de noir. Sa queue est d'un roux ardent, a des bandes transversales noires, et la pointe des plumes est blanchâtre. Le mâle a les plumes de la queue noires, dont la pointe est blanchâtre, et les bords marquetés de petites taches de couleur rousse cendrée. Au reste toutes ces couleurs varient par l'âge, le climat et d'autres accidens, et l'oiseau est assez reconnaissable par sa grosseur. Il faut remarquer que sa langue est pointue, et que le palais en porte l'empreinte. Les jambes sont revêtues de plumes par devant jusqu'à la naissance des doigts, et n'en ont pas par derrière.

L'envergure du mâle est de trois pieds et demi, et celle de la femelle de trois pieds deux pouces. On le mange comme le gibier à plumes.

COQ DE BRUYÈRE. Oiseau de la grosseur d'un dindon qu'on trouve dans les hautes montagnes où il y a des forêts : le peu qu'on en voit à Paris, vient de l'Auvergne; c'est une espèce de faisan d'un trè

bon goût; on l'apprête de même. Le coq de bruyère est réputé indigeste.

COQUILLES DE GORGES D'AGNEAU. Faites dégorger vos gorges d'agneau; faites-les blanchir, et puis faites-les cuire dans du beurre avec un jus de citron. Coupez et préparez ensuite ces gorges en blanquette (Voy. AGNEAU (Blanquette d'); mettez cette blanquette dans des coquilles; semez dessus de la mie de pain mêlée d'un peu de parmesan; arrosez-les avec du beurre fondu, et faites prendre couleur à vos coquilles sous le four de campagne.

COQUILLES DE CERVELLES DE BOEUF. Comme celles de palais de bœuf (Voy. Ci-dessous).

COQUILLES DE PALAIS DE BOEUF. Mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, une pincée de gros poivre et une once de parmesan râpé, deux palais de bœuf bien cuits, et émincés en forme de macaroni; sautez-les bien; ayez six coquilles; mettez dans chacune la sixième partie de votre appareil, après avoir saupoudré vos coquilles d'un peu de fromage râpé et de mie pain; arrosez avec un peu de beurre fondu; et, après leur avoir fait prendre couleur, dressez vos coquilles sur plat, et servez.

Autre manière. Ayez une allemande bien réduite; mettez-y vos palais coupés en gros dés, avec autant de champignons, un peu de beurre, de persil, et un peu de citron; mettez le tout dans vos coquilles; saupoudrez de mie de pain et de parmesan râpé; versez dessus un peu de beurre fondu. Après leur avoir fait prendre couleur au four de campagne, dressez et servez.

COQUILLES DE GRAS-DOUBLE. Préparez-les de même que celles de palais de bœuf.

COQUILLES DE BROCHET (Voy. BROCHET EN BÉCHAMEL). Servez-vous du même procédé.

COQUILLES DE LAITANCES DE CARPES (Voy. CARPE (Caisse de laitances de). On peut garnir avec des laitances de carpes des casseroles au riz ou des vol-au-vent.

COQUILLES D'HUITRES OU HUITRES EN COQUILLES. Vos huîtres ouvertes et détachées, mettez-les dans une casserole avec leur eau, et faites-les chauffer sans les laisser bouillir; ajoutez des fines herbes hachées bien menu, des champignons, du lard râpé, du beurre, un peu d'huile et des quatre épices; mettez cette préparation dans des coquilles; semez de la mie de pain dessus; puis mettez-les sur le gril, et un four de campagne par-dessus; servez-les de belle couleur.

COQUILLES DE LAPEREAUX. Après avoir énervé avec soin des chairs de lapereaux rôtis, on les émince en liards; on coupe aussi en liards un volume de champignons égal à la moitié de celui des chairs, on met le tout dans une casserole; on verse sur son émincé une espagnole réduite avec un peu de fumet de gibier; on manie avec un peu de beurre; on emplit les coquilles; on les pane; on les enduit de beurre fondu, avec une plume ou un morceau de papier; on place les coquilles sur le gril, et on leur fait prendre couleur au four de campagne.

COQUILLES DE CERVELLES DE LAPEREAU. On fait dégorger un nombre de cervelles, suivant le nombre des coquilles que l'on veut avoir; on les fait blanchir dans l'eau bouillante avec du sel et du vinaigre; on les épluche et on les met dans une allemande; on ajoute des champignons qu'on a fait cuire dans du beurre avec un jus de citron; on met cette préparation dans des coquilles; on sème un peu de mie de pain dessus, un peu de parmesan râpé; on arrose avec du beurre fondu, et on leur fait prendre couleur sous le four de campagne.

COQUILLES DE SAUMON. On prépare la chair de saumon comme pour les escalopes de saumon (Voy. SAUMON); on la met dans des coquilles; on sème dessus de la mie de pain; on arrose avec du beurre tiède, et on fait prendre couleur sous le four de campagne.

COQUILLES DE TURBOT. Préparez votre poisson comme le turbot au gratin (Voy. TURBOT), et mettez-le dans des coquilles; saupoudrez de mie de pain, et faites prendre couleur sous le four de campagne.

COQUILLES DE BLANQUETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS. On prépare une blanquette de veau à la Périgueux (Voy. VEAU (Blanquette de) sans y mettre de truffes; on verse la blanquette dans des coquilles; on

saupoudre de mie de pain mêlée de parmesan ; on arrose de beurre fondu, et on met sous le four de campagne.

Coquilles de ris de veau. On fait bouillir de l'allemande avec un peu de glace de viande ; on jette dans cette sauce ses ris de veau et ses champignons, que l'on a d'avance coupés en petits ronds minces ; on ajoute un peu de beurre frais, un jus de citron, et on verse le tout dans des coquilles ; on saupoudre de mie de pain mêlée d'un peu de parmesan ; on arrose avec du beurre fondu, et on met sous le four de campagne.

Coquilles de volaille. On prépare les débris de volaille comme pour la *béchamel de volaille au gratin* (Voy. Volaille). On en remplit les coquilles ; on pane de même, et on fait prendre couleur au four.

CORIANDRE. Plante annuelle à fleurs en rose, disposées en parasol, composées de plusieurs pétales faits en cœur, égaux dans quelques espèces, et inégaux en d'autres. Le calice, qui les soutient, devient un fruit composé de deux semences sphériques, ou demi-sphériques. La graine de coriandre a une odeur fétide lorsqu'elle est fraîche, mais agréable lorsqu'elle est sèche. On en sème des champs entiers dans quelques parties de la France. Elle croît facilement en toute sorte de fonds préparés. On sème la graine au mois de mars, et le plant n'a besoin d'aucune culture, à moins que les mauvaises herbes ne prennent le dessus ; car dans ce cas il faut sarcler. On fait la récolte au mois d'août, en arrachant ou coupant la plante. Comme la graine se détache très facilement, on met la plante, à mesure qu'on la coupe, sur quelques draps qu'on a cousus ensemble, et on la bat tout de suite. Une seconde précaution également utile, c'est de faire cette récolte le matin à la rosée. La graine se conserve bonne à semer pendant deux ans. On fait de petites dragées avec cette graine, dont l'odeur embaume la bouche. Elle sert de base à une liqueur fort agréable qu'on appelle *eau de coriandre*. Les brasseurs l'emploient quelquefois dans la composition de la bière, et elle lui donne un bon goût.

CORLIEU ou COURLIS. Oiseau de passage ; il y en a de terre et de rivière : ces derniers sont les plus estimés ; on les prépare comme le faisan. La femelle de ces oiseaux est plus grosse que le mâle. Elle a environ deux pieds trois pouces de longueur, depuis la pointe du bec jusqu'à l'extrémité des ongles, et seulement un pied dix pouces jusqu'au bout de la queue. L'envergure est de plus de trois pieds. Le courlis de mer se prépare comme la macreuse (Voy. ce mot).

Le petit corlieu est un oiseau qui se trouve dans les prés et dans les marais voisins de la mer où il va aussi. Il est très bon à manger. Il ne cherche sa nourriture que pendant la nuit.

CORNET. Espèce de gaufre faite de farine et de sucre, ou de miel délayés. Après avoir cuit la gaufre entre deux fers gravés qui marquent en relief certaines figures ; on la retire, et on la tortille, pour lui donner la forme d'un cornet.

CORNICHON. Petit concombre qu'on cueille, lorsqu'il a à peu près la grosseur du petit doigt. On les confit avec du sel et du vinaigre pour les servir pour hors d'œuvres, en salade, en y ajoutant quelques feuilles d'estragon ; on les emploie aussi dans les ragoûts, et surtout dans les sauces piquantes.

On épluche les cornichons en coupant la queue, et ôtant les portions de fleurs qui peuvent rester au bout. Lorsqu'on en prépare une petite quantité, on les brosse un à un avec une vergette demi-rude. Si l'on en prépare beaucoup à la fois, comme cette opération serait trop longue, on les met dans un sac de toile, et on les sasse en les secouant vivement pendant quelques minutes. Alors on les met dans des terrines, on les saupoudre de sel, et on secoue fortement pour que le sel se répande sur tous les fruits : on couvre ensuite la terrine avec un linge ; on la secoue plusieurs fois pour que les fruits se pénètrent bien de sel ; il se forme une saumure formée du sel et de l'eau que les cornichons ont transsudée. Le lendemain matin on jette cette saumure ; on laisse bien égoutter, et on saupoudre

avec du nouveau sel qu'on laisse encore vingt-quatre heures, en secouant la terrine plusieurs fois dans la journée. Ce sel fait encore rendre de nouvelle eau, et arriver la couleur verte des cornichons, en même temps qu'il leur donne de la fermeté. Lorsqu'il y a des fruits un peu volumineux, il faut, à la seconde fois que l'on met le sel, les fendre par la moitié ou par quartiers : les cornichons ayant ainsi perdu beaucoup de leur humidité, affaiblissent moins le vinaigre et se conservent mieux. Après avoir égoutté la seconde saumure, on verse sur les cornichons du bon vinaigre de vin, et on les laisse ainsi tremper dans le vinaigre pendant huit jours; on a soin d'y mêler les plantes que l'on veut y adjoindre, comme perce-pierre, haricots verts, etc. Au bout de huit jours, on retire ce premier vinaigre et on lui substitue du vinaigre nouveau. Après une seconde semaine, on retire le second vinaigre, que l'on réserve, ainsi que le premier, pour les usages de la cuisine, et l'on ajoute les épices et les aromates, tels que poivre, estragon, menthe, laurier, etc.; on verse de nouveau vinaigre, et on les conserve dans des bocaux de verre.

Beaucoup de personnes sont dans l'usage de faire bouillir le vinaigre retiré de dessus les cornichons, et de le reverser, lorsqu'il a bouilli, sur les mêmes cornichons; le plus souvent on le fait bouillir dans du cuivre, qu'il dissout toujours un peu, ce qui peut rendre les cornichons vénéneux. Le procédé que nous indiquons est plus commode, réussit toujours, et présente une entière sécurité.

On a tenté souvent de donner aux cornichons confits, aux capucines et autres fruits, une belle couleur verte, au moyen d'un sel de cuivre dissous dans le vinaigre. On reconnaîtrait la présence de ce sel en faisant tremper dans la liqueur où ces fruits auraient été plongés la lame d'un couteau neuf: le cuivre se déposerait aussitôt dessus.

Nous avons donné une autre manière de faire les cornichons au mot Acidulation.

COTELETTES en surprise. Coupez en cœur une abaisse de l'épaisseur d'une pièce de trente sous que vous aurez faite avec des rognures de feuilletage; disposez votre abaisse comme si vous vouliez y mettre des côtelettes en papillotes; mettez-y de la marmelade d'abricots; après en avoir soudé les bords, et avoir donné la forme de côtelettes, vous mettez votre pâte sur un plafond et vous la ferez cuire; faites cuire aussi, mais à un feu doux, et sans lui donner de couleur, de la pâte d'office, coupée en petites bandes semblables à des os de mouton; vos côtelettes cuites, passez-les avec des macarons écrasés, après les avoir dorées avec du blanc d'œuf battu; imitez les marques du gril, en passant sur vos côtelettes un atelet rougi au feu; ajoutez vos os de pâte d'office; dressez en couronne, et servez.

Pour les différentes manières de préparer les côtelettes de mouton, de veau, etc., (Voy. Mouton, Veau, etc).

COUCHER la pate. C'est la mettre dans des toiles ou dans des bannes, pour la faire gonfler et revenir; on la laisse dans ces toiles environ une heure, après quoi on l'enfourne.

COUCOUDECELLE. On appelle ainsi une petite citrouille verte, qui n'est pas plus grosse qu'un œuf de poule.

Coucoudecelles a l'espagnole. On prend un nombre de coucoudecelles proportionné à ce qu'on veut en avoir; on les tourne en forme de cœur alongé; après les avoir blanchies et égouttées, on les place dans une casserole foncée de bardes de lard; on les recouvre de lard; on les assaisonne de sel et d'un bouquet assaisonné; après les avoir mouillées avec du consommé, on les égoutte et on les met dans de l'espagnole réduite; on fait mijoter un quart d'heure; on dresse et on sert.

COU-DE-GIN DE MODÈNE. On appelle ainsi une espèce de saucisson fait de la manière suivante. En se servant de jambons pour faire d'autres saucissons, on a eu soin de ne pas blesser les couennes qui les couvrent; on a laissé les pieds, dont on a retiré les os : on remplit ces couennes

de toutes les autres couennes et nerfs qui ont servi à faire les saucissons, et qu'on a coupés en gros dés et assaisonnés comme ces mêmes saucissons (Voy. SAUCISSONS DE BOLOGNE), on coud les couennes de jambon par le bout; on les met au sel pendant huit jours; puis on les fait fumer et sécher; quand on veut s'en servir, on les fait d'abord dessécher pendant vingt-quatre heures; ensuite on les fait cuire à grande eau pendant six heures; on les sert pour relevée sur une serviette.

COULEUR (cave). Le changement de couleur dans les vins n'est pas toujours une maladie; tout le monde sait, par exemple, que les vins rouges perdent plus ou moins leur couleur à mesure qu'ils vieillissent, et qu'ils n'en sont que plus estimés. Mais il est des causes, telles que la chaleur et la gelée qui, en altérant la couleur des vins, altèrent leur transparence, rendent noirs les vins rouges et jaunes livides les vins blancs (Voy. les mots CHALEUR ET GELÉE).

On peut rendre à un vin rouge sa couleur et sa force en y ajoutant du vin plus jeune et très coloré, en proportion variable suivant le faiblesse du vin malade, ou bien un litre d'alcool par pièce s'il n'a perdu que sa force et qu'il ait conservé sa couleur.

Il arrive souvent aux vins blancs de se troubler, de prendre une teinte jaune plus ou moins noirâtre, et de contracter ce qu'on appelle le GOUT DE JAUNE. Il n'est pas rare que ces altérations proviennent de ce qu'on n'a pas bien rempli ou bien bouché les tonneaux; cependant elles peuvent être produites par toutes les causes qui font fermenter le vin accidentellement. Mais quand les vins blancs jaunissent par suite de l'âge, qu'ils conservent leur transparence et qu'ils ne prennent aucun mauvais goût, le changement de couleur n'est pas alors une maladie; il est des vins fort estimés qui ne le seraient pas autant s'ils n'avaient pas jauni.

Si du vin blanc nouveau qui est encore sur sa lie ne contracte aucun mauvais goût, mais qu'il se tache de jaune, on peut lui rendre sa couleur; pour cela il faut retourner la bonde en dessous, laisser reposer et répéter alors l'opération; on laisse reposer encore, et on soutire le vin, quand il est bien clair, dans un tonneau vide de vin de même couleur et que l'on a bien soufré.

On rétablit un vin blanc, légèrement taché de jaune et dont le goût n'est pas altéré avec une dose ordinaire de la poudre n° 2 de M. Jullien, ou bien avec un mélange d'une pinte de bon lait et autant de colle de poisson préparée pour la valeur de cent cinquante bouteilles; on retire du tonneau deux pintes du vin jauni; on y met la poudre ou le mélange; on bat bien le tout; on le verse dans le tonneau et l'on agite avec le bâton fendu, représenté au mot ALBUMINE; quelques jours après on regarde si le vin est rétabli, ce qui arrive ordinairement; alors on le soutire pour le mettre en bouteilles. Le sang peut servir aussi, mais son usage a des inconvéniens (Voy. COLLE). Quand on a rétabli le vin, par le procédé que nous venons d'indiquer, il faut se hâter de le boire, parce qu'il est exposé à s'aigrir à cause du petit-lait qui reste. On peut traiter de la même manière, et avec le même succès, les vins fortement jaunis et même noircis; mais il est indispensable de les soutirer, avant le collage, dans un tonneau bien imprégné de vapeur de soufre. Mais la poudre n° 3 de M. Jullien, employée à la dose de 50 grammes par feuillette, est le meilleur moyen de rétablir la couleur et le goût des vins fortement jaunis et noircis.

L'albâtre gypseux, pulvérisé, employé à la dose de cinq ou six onces par tonneau, qu'on mêle bien, en agitant fortement, rend aussi la couleur au vin blanc qui a jauni. On a soin de prendre l'albâtre bien pur; quand on l'a bien mêlé au vin, on remplit le tonneau et on le bouche bien.

Pour le rétablissement de la couleur des vins d'Espagne (Voy. AMIDON).

COULEUR. Dans l'office et dans la pâtisserie on emploie diverses couleurs pour réjouir la vue avant le goût. Celles qu'on emploie sont le bleu, le jaune, le vert, le rouge, le pourpre, le violet et le blanc.

Bleu. On l'obtient en frottant un mor-

ceau d'indigo sur une assiette avec un peu d'eau; la couleur qu'on obtient est plus ou moins foncée, suivant la quantité de bleu que l'on mêle au liquide avec lequel on le délaye.

Jaune. On délaye un peu de gomme-gutte dans une petite quantité d'eau en frottant sur une assiette. On peut encore obtenir cette couleur, en faisant infuser du safran dans l'eau, ou bien en détrempant dans de l'eau de fontaine, avec un peu de fleur d'orange, des étamines de lis, sechées au soleil et pulvérisées.

Vert. Pour avoir le vert, on prend quelques poignées d'épinards, de poirée verte, ou de blé vert, que l'on épluche bien, et que l'on pile dans un mortier. On en exprime le jus dans un torchon neuf; on le met sur le feu; on le fait tourner, et on met le tout sur un tamis de soie; on passe le vert au tamis de soie; on le ramasse et on le broie avec un peu de sucre pulvérisé; on s'en sert au besoin.

Rouge. Faites bouillir dans un demi-setier d'eau une once de cochenille, autant de crême de tartre, et deux gros d'alun, le tout bien pulvérisé; laissez refroidir, et laissez déposer; prenez le dépôt et mettez-le en bouteille pour vous en servir au besoin.

Pourpre. Si vous voulez avoir un pourpre clair, détrempez dans un peu d'eau la poudre d'une fleur rouge qui se trouve au milieu de la fleur de la carotte sauvage, que vous aurez fait sécher au soleil. Si vous voulez un pourpre foncé, employez le jus ou les tablettes de bois de sureau, que vous délayerez dans une petite quantité d'eau.

Violet. Servez-vous de cochenille, mêlée avec du bleu de Prusse par quantités égales; vous traiterez le mélange comme la cochenille pour le rouge, ou bien employez les tablettes de Tournesol.

COULIS. Mettez dans le fond d'une casserole du lard coupé en petits morceaux et de la rouelle de veau en proportion de ce que vous voulez avoir de coulis; il en faut une livre pour chaque demi-setier; mettez deux ou trois carottes; placez votre casserole bien couverte sur un feu doux, pour que la viande ait le temps de jeter son jus; faites ensuite aller à plus grand feu, jusqu'à ce que la viande soit près de s'attacher; alors on la fait de nouveau aller à petit feu; afin qu'elle s'attache doucement à la casserole, et on fait un beau gratin; on retire ensuite la viande et les légumes sur une assiette, et on met dans la casserole un morceau de beurre et de la farine, suivant la quantité que l'on veut tirer de coulis (plein une cuillère à bouche par demi-setier); on tourne sur le feu jusqu'à ce que le roux soit beau; ensuite on mouille avec du bouillon chaud; on remet dedans la viande, pour la faire cuire encore deux heures à très petit feu; on dégraisse souvent le coulis. Quand il sera fini, passez-le à l'étamine ou au tamis, pour vous en servir au besoin. Votre coulis sera bien fait, s'il n'est ni trop épais ni trop clair, et s'il offre une belle couleur canelle. Vous pouvez faire un coulis avec toute sorte de viande, mais il faut toujours y mettre du veau.

COUPE-PATE. Moule de fer-blanc, quelquefois de cuivre rouge, servant à couper la pâte pour les petits pâtés principalement, et pour toutes les autres pâtisseries.

COUPERET. Instrument de cuisine qui sert à hacher les viandes. Le manche en est de fer ou de bois; son dos est très fort et très épais.

COUPS DE FEU (Cave). On appelle ainsi l'action des vapeurs exhalées par le sol des caves sur les cercles des tonneaux: ces exhalaisons ont lieu dans les caves peu profondes et humides surtout à l'approche des équinoxes: elles déposent sur les tonneaux et les chantiers une mousse blanche, dont l'effet est quelquefois si prompt, que les cercles se rompent tous ensemble, et que tout le vin est perdu. D'autres fois il n'y a que quelques cercles d'attaqués à la partie inférieure et du côté du mur. Si on n'a pas soin de visiter les tonneaux surtout sur ces deux points, le vin coule goutte à goutte, et les tonneaux ne tardent pas à se vider. Quand on s'aperçoit de l'accident, c'est le cas d'appliquer le cercle brisé. (Voy. Cercle brisé).

COUQUES. Mettez dans une casserole seize jaunes d'œufs, deux zestes de citron, une demi-once de sel, deux onces de sucre; faites bouillir une pinte de crême que vous verserez bouillante sur vos jaunes d'œufs, en remuant avec force; faites prendre cet appareil sur le feu, sans le laisser bouillir; passez-le à l'étamine, et laissez-le refroidir; faites un levain avec un quart de litron de farine, avec une demi-once de levûre de bière et un peu d'eau tiede; détrempez votre levain un peu mou; mettez-le revenir dans un endroit chaud; détrempez le restant de votre farine avec votre appareil et un quarteron de beurre; fraisez votre pâte à cinq ou six fois; mettez votre levain et fraisez-la encore deux fois; relevez votre pâte dans un linge fariné; attachez-le fortement, et laissez revenir votre pâte dans un endroit chaud; il faut environ quatre heures pour que votre pâte revienne bien; alors, après avoir coupé vos couques, grosses comme des œufs, vous leur donnez, en les moulant, telle forme que vous désirez; vous les laissez revenir encore une demi-heure sur un plafond; puis vous les mettez au four après les avoir dorées; quand elles sont cuites, vous les fendez sur le côté, vous en retirez un peu de mie; mettez en place du beurre manié avec du sel, et servez.

COURLIS (Voy. Corlieu).

COURT-BOUILLON. Façon d'apprêter certains poissons; elle consiste à les faire cuire dans de l'eau, du vin blanc, et quelquefois du vinaigre, du beurre, du sel, des épices, du laurier, du romarin, quelques fines herbes. On sert le poisson dans une serviette, et on le mange à la sauce à l'huile, au sel et au vinaigre. Si le poisson est prompt à cuire, on ne le met qu'après avoir fait bouillir quelque temps le court-bouillon, afin qu'il ait plus de goût. On fait un court-bouillon blanc pour les poissons plats. Ce n'est autre chose qu'une saumure faite avec de l'eau, beaucoup de sel, etc. On la fait bouillir, et on la passe après l'avoir laissé reposer. On y met ensuite les deux tiers de lait, et on y fait mijotter le poisson.

COURT-PENDU ou CAPENDU. Espèce de pomme dont la pelure est rouge, qui ressemble assez à la pomme de reinette, mais dont le goût n'est pas si aigrelet.

COUVÉE. Se dit de la totalité des œufs qu'on met à couver, et la totalité des poulets qui sont éclos. Cette partie de l'économie domestique est considérable et demande des attentions. Toutes les poules, après qu'elles ont fait leur ponte, veulent couver; mais il y a du choix à faire. Il faut rejeter toutes celles qui n'ont pas deux ans; elles sont sujettes à abandonner leurs œufs, lorsqu'ils sont à demi-couvés, ou leurs poulets avant qu'ils soient assez forts. Il faut rejeter de même les poules qui sont farouches, et celles qui ont des ergots trop longs: les unes s'effaroucheront dès qu'on les approchera pour les lever, et elles casseront leurs œufs ou tueront leurs poulets; les autres feront le même dégât, parce qu'elles marchent trop rudement. Il faut choisir les poules qui ne s'effarouchent de rien, qui sont d'une complexion forte, et d'un naturel très éveillé; surtout il ne faut pas mettre couver des femelles sorties d'œufs couvés par des femelles d'une autre espèce. Il est fort rare qu'elles couvent; ce qui est commun aux poules, cannes, faisannes et perdrix.

Le moins toucher aux œufs que la poule couve n'est que le mieux; il faut attendre patiemment que le terme soit arrivé, et regarder comme dangereuses toutes les expériences que font certaines femmes pour connaître les œufs qui seront bons; en conséquence de leurs fausses idées, elles en jettent souvent qui auraient produit. Que les œufs demeurent donc sous la poule sans aucun essai, jusqu'à ce qu'ils éclosent.

La couvée dure vingt-un jours, après lesquels il est bon de visiter les œufs, et de secourir les petits poulets qui sont renfermés dans des œufs dont la coque est trop dure. On enlève l'endroit de cette coque où l'on voit que le bec a fait atteinte; après quoi, on remet l'œuf sous la poule, qui fait éclore. Ils demeurent deux jours sous la mère, sans manger; il faut les y laisser tranquilles.

Les œufs les meilleurs pour couver, sont les moins vieux et les plus pesans; pour les connaître, on peut les mettre dans l'eau et choisir ceux qui demeurent au fond.

Pour avoir des poulets en hiver, il faut choisir les meilleures poules, leur donner une nourriture qui les échauffe, et tenir les nids dans le lieu le plus chaud de la maison, portes et fenêtres fermées; approcher la mangeaille de la poule afin qu'elle ne quitte point ses œufs, ou du moins les couvrir avec des linges chauds, lorsqu'elle les quitte pour manger. Une poule d'Inde est très propre à couver pendant l'hiver.

Quand la poule veut couver avant le mois de mars, on ne lui donne que douze œufs, en mars quinze, en avril et dans les temps chauds, autant qu'elle en peut embrasser.

CRABE. Le crabe a la chair assez dure. La matière jaune qu'on trouve dans sa carapace, et qu'on mange avec de l'huile, est indigeste; et même peut provoquer dans certains cas le vomissement, des éruptions à la peau, comme font plusieurs autres crustacés et coquillages.

CRAMP. Nom qu'on donne au raifort. (Voy. Garniture).

CRAPAUDINE. Manière d'apprêter les pigeons et quelquefois les poulets. (Voy. ces mots).

CRÊME. La partie la plus délicate et la plus grasse du lait. Nous avons la double qu'on ne distingue de la simple que parce qu'elle est plus épaisse et qu'elle se trouve dessus. Il faut employer la crême du matin au soir, ou du soir au matin; elle est sujette à tourner quand elle est plus vieille. Elle entre dans une infinité d'apprêts, comme glaces, mousses, fromages, etc.

Crême a l'italienne. Faites bouillir dans une casserole trois demi-setiers de lait; mettez-y alors un peu d'écorce de citron vert, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, un peu plus d'un demi-quarteron de sucre, deux grains de sel; continuez de faire bouillir jusqu'à moitié réduction, et laissez un peu refroidir. Ayez dans une autre casserole une pincée de farine délayée avec six jaunes d'œufs: mettez-y votre crême peu à peu en la remuant à mesure; passez-la au tamis, et dressez-la sur le plat que vous devez servir; faites-la prendre au bain-marie, et avant de la servir, passez la pelle rouge par dessus pour la colorer.

Crême grillée. Faites praliner deux onces d'amandes douces et deux ou trois amandes amères; pilez-les ainsi qu'un peu de fleur d'oranger pralinée, et jetez le tout dans une pinte de crême bouillante; passez ensuite cette crême au tamis; ajoutez-y huit onces de sucre, quatre jaunes d'œufs et deux œufs entiers; mêlez bien le tout, passez-le à l'étamine; mettez cette préparation dans de petits pots, et faites-la prendre au bain-marie.

Crême au café blanc. Prenez un quarteron de café, et faites-le roussir dans une poêle. Lorsqu'il est brun, vous le mettez dans une chopine de crême ou de lait bouillant; couvrez-le, afin qu'il infuse. Si vous faites votre crême dans de petits pots, vous devez mettre un jaune d'œuf pour chacun, du sucre ou un grain de sel, selon le goût des personnes. Si vous la faites dans une casserole d'entremets ou dans un plat creux, vous devez suivre ces proportions, et vous arranger de manière qu'il n'y ait jamais d'infusion de reste, afin que le goût du café ou de toute autre odeur soit plus fort. Vous faites prendre la crême au bain-marie, avec du feu dessus; et surtout vous prenez garde qu'elle ne bouille. Tous les appareils de crême doivent en général être passés à l'étamine.

Crême frite. Délayez de la farine avec deux œufs entiers; ajoutez ensuite quatre œufs et un demi-setier de lait que vous aurez fait bouillir avec un peu de zeste de citron, et dont vous aurez ôté le citron, un peu de sel, quatre onces de sucre, un peu de beurre; faites cuire cette crême, et ajoutez-y, après sa cuisson, un peu de fleur d'oranger, quatre jaunes d'œufs, quelques macarons et massepains pilés. Versez cette composition sur un plafond beurré; laissez-la refroidir; coupez-la en ronds, couronnes ou losanges; trempez ces morceaux dans des œufs battus; panez-

les; faites-les frire; poudrez-les de sucre, et servez.

Crème au chocolat. Vous ratissez une demi-livre de chocolat, selon la quantité que vous voulez en faire, et le faites fondre sur un fourneau avec un demi-verre d'eau et du sucre; étant fondu, vous le mêlez avec de la crème, un grain de sel et des jaunes d'œufs, dans la même proportion que la précédente. Vous la faites prendre de même au bain-marie.

Crème soufflée. Préparez un même appareil que celui indiqué à l'article Crème grillée (Voy. ci-dessus); faites refroidir cette crême; fouettez six blancs d'œufs, comme il est indiqué à l'article Biscuit; mêlez-les légèrement avec votre crême; faites-la prendre dans un moule beurré, comme il est indiqué à l'article Crème renversée.

Crème au caramel. Prenez une once de sucre, lequel vous écrasez bien fin; mettez-le dans un poêlon non étamé sans eau, et le faites fondre sur un fourneau; étant fondu, il est au cassé; vous devez attendre le moment où il est d'une couleur blonde un peu foncée; alors vous y jetez une pincée de fleur d'orange pralinée, que vous mouillez, et faites fondre dans une cuillerée d'eau: vous incorporez cela avec de la crême ou du lait, et le finissez comme la crême au café blanc.

Crème a la frangipane. Mettez dans une casserole deux cuillerées de farine avec du citron vert râpé, de la fleur d'orange grillée et hachée une petite pincée de sel; délayez le tout avec trois œufs, blancs et jaunes, une chopine de bon lait, un morceau de sucre; faites cuire votre crême en la tournant toujours sur le feu pendant une demi-heure; quand elle sera froide, elle vous servira pour faire des tourtes de frangipane ou des tartelettes. Vous n'avez plus qu'à la mettre sur une pâte de feuilletage, que vous glacez avec du sucre quand elle est cuite.

Crème minime. Faites pocher des œufs dans du lait bouillant et sucré; faites égoutter ces œufs; ajoutez au lait, du sucre, des jaunes d'œufs de la fleur d'oranger, un peu de farine, un peu d'huile d'olive; faites chauffer ce mélange; dressez vos œufs pochés, et versez cette préparation dessus.

Crème a la vanille, a la fleur d'orange, au citron, au thé, etc. Vous faites bouillir votre crême et la retirez du feu pour y mettre infuser, pendant une heure, une des odeurs ci-dessus: vous finissez ces crêmes absolument comme la crême au café.

Crème a l'anglaise. Vous faites prendre, au bain-marie, une des crêmes ci-dessus, n'importe laquelle; lorsqu'elle est froide, vous la passez à l'étamine, avec une cuillère de bois, et y incorporez une once de colle de poisson fondue et clarifiée.. Vous prenez un moule d'entremets, dans lequel vous mettez cet appareil; lorsqu'il est froid, vous l'enterrez dans la glace, et au bout d'une heure vous le renversez sur le plat que vous devez servir. Si la crême ne se décollait point, vous tremperiez le moule dans de l'eau chaude pendant deux ou trois secondes.

Crème blanche au naturel. Prenez une pinte de lait ou une chopine de crême et un morceau de sucre, que vous faites bouillir ensemble et réduire à un tiers, et mettez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez y souffrir le doigt sans vous brûler. Vous prenez ensuite un peu de pressure que vous délayez avec de l'eau dans une cuillère à bouche; mêlez-la bien dans la crême; puis passez le tout dans un tamis. Vous prenez le plat que vous devez servir, et le mettez sur de la cendre chaude; vous versez votre crême dedans, et la couvrez d'un couvercle sur lequel vous mettez aussi de la cendre chaude; laissez-le ainsi jusqu'à ce que la crême soit prise; puis vous la porterez au frais pour la servir froide,

Crème glacée. Prenez une casserole où vous mettrez une petite poignée de farine, du citron vert haché très fin, une pincée de fleur d'orange pralinée et pilée, un morceau de sucre; délayez le tout avec huit jaunes d'œufs dont vous mettrez les blancs à part dans une terrine bien propre, et délayez les jaunes avec une chopine de crême, un demi setier de lait. Faites cuire

cette crême sur le feu pendant une demi-heure : quand elle est épaisse, vous la retirez du feu. Vous fouettez alors les blancs avec un fouet ; lorsqu'ils sont bien montés, vous les mêlez dans la crême et mettez cette crême dans le plat que vous devez servir ; vous saupoudrez le dessus de sucre, afin que la crême en soit bien couverte. Faites-la cuire au four, qu'il ne soit pas trop chaud, ou sous un couvercle de tourtière. Quand elle est bien montée et glacée, servez.

Crême fouettée. Mettez dans une terrine de la crême avec une quantité proportionnelle de sucre en poudre, et un peu de fleur d'orange. Fouettez le tout avec un paquet de brins d'osier sans écorce. Quand ce mélange est bien renflé, vous le laissez un moment ; vous l'enlevez ensuite avec une écumoire, et le dressez en pyramide sur votre plat. Ayez soin de garnir le tour de petits filets d'écorce de citron ou d'orange verte confits, et servez.

Crême a la religieuse. Ayez de la farine bien sèche et bien blanche; mettez-en la valeur d'une cuillerée dans une casserole ; ajoutez une demi-livre de sucre pulvérisé et un peu de sel, un peu d'infusion d'orange, de vanille, etc., suivant votre goût ; mettez ensuite une chopine de lait et de crême bouillante, et faites prendre votre crême au feu ; vous la verserez dans un plat creux, dès qu'elle commencera à bouillir : quand elle sera froide, vous lui ferez une bordure avec l'appareil suivant : vous mêlerez avec la même odeur que vous aurez employée pour la crême, un peu de sucre et quatre jaunes d'œufs durs; vous passerez au tamis de crin, et vous en ferez une mousse que vous disposerez en bordure avant de servir.

Crême aux framboises. Passez au tamis une quantité suffisante de framboises, et mettez-les avec ce qu'il faudra de sucre pulvérisé dans de la bonne crême épaisse que vous aurez eu soin de bien fouetter ; dressez votre crême en pyramide ; garnissez le tour de framboises et servez.

Crême aux pistaches. Pilez au mortier, avec un peu d'écorce de citron, quatre onces de pistaches que vous aurez échaudées et pelées ; passez au tamis de crin ; délayez deux jaunes d'œufs et quatre onces de sucre pulvérisé dans une chopine de lait ; après y avoir ajouté vos pistaches, faites bouillir à un feu modéré, en ayant soin de remuer jusqu'à ce que la crême soit cuite ; il faut prendre garde que la crême n'épaisisse pas trop ; on la passe au tamis de crin ; on la laisse refroidir et on la sert.

Si on veut, on garnit le tour d'un cordon de pistaches, ou on décore sa crême de tout autre manière.

Crême a la vanille renversée. Après avoir rempli de crême un ou plusieurs moules, vous faites jeter quelques bouillons; ajoutez sucre et vanille ; faites bouillir encore quelques instans, et laissez refroidir; prenez douze jaunes d'œufs et trois œufs entiers par pinte de crême; le tout ayant été délayé dans la crême, passez-le cinq fois à l'étamine ; versez la crême dans le moule que vous avez beurré d'avance, et faites-la prendre au bain-marie ; faites attention que le feu du couvercle ne soit pas trop ardent. Quand votre crême sera prise, renversez le moule sur un plat, et après avoir mis sur le feu le reste de la crême, vous la tournerez comme une sauce blanche, jusqu'à ce qu'elle tienne à la cuillère de bois, alors retirez-la du feu ; tournez-la, et versez sur la crême renversée.

C'est ainsi que se font toutes les crêmes renversées.

Crême glacée a la rose. Faites bouillir une pinte de crême double, mettez-y infuser, deux heures, deux poignées de roses nouvellement épluchées ; bouchez bien le vase qui contient votre infusion ; au bout de ce temps, passez votre crême au tamis ; délayez-la avec neuf jaunes d'œufs et trois quarterons de sucre pulvérisé ; faites-la épaissir sur un feu doux, sans la faire bouillir ; remuez avec soin ; passez au tamis de soie, et laissez refroidir ; donnez-lui une belle couleur rose avec un peu de carmin délayé dans du sucre clarifié ; mettez votre crême dans une salbotière et faites-la glacer.

Crème glacée a la fleur d'orange. Met-z une poignée de fleur d'orange pralinée, ois quarterons de sucre pulvérisé, et neuf unes d'œufs dans une pinte de crême ouble ; après avoir délayé vos jaunes, ites cuire à point à petit feu, en remuant vec soin ; passez à l'étamine ; laissez refroi-ir et glacez.

Crême grillée a la fleur d'orange. Elle e prépare comme la précédente, excepté ue l'on réserve une partie du sucre pour ire du caramel, dont on se sert pour onner à la crême le goût et la couleur de rillé.

Crême glacée aux pistaches. Pilez, avec n peu de crême et de zeste de citron, une emi-livre de pistaches émondées, lavées t égouttées ; délayez-les dans une poêle vec neuf jaunes d'œufs et trois quarterons le sucre pulvérisé ; mouillez peu à peu avec ine pinte de crême, et faites cuire à feu loux ; quand votre cuisson sera faite, ajou-ez un peu de vert d'épinards ; passez à 'étamine ; laissez refroidir et glacez.

Crême glacée au chocolat. Faites cuire à feu doux, une pinte de crême double, dans laquelle vous aurez délayé neuf jaunes d'œufs et une demi-livre de sucre pulvé-risé ; mêlez-y, quand elle sera cuite à point, une demi-livre de chocolat fondu dans un verre d'eau ; passez à l'étamine et glacez.

Crême a la fleur d'oranger (Petit pot de). Mettez dans une chopine de lait trois onces de sucre, une cuillerée de fleur d'oranger pralinée. Faites bouillir ce mélange ; puis laissez-le refroidir. Ajoutez-y six jaunes d'œufs ; mêlez bien le tout ensemble ; puis mettez-le dans des petits pots à crême. Faites bouillir de l'eau dans une casserole ; mettez vos petits pots dans cette eau, de manière à ce que l'eau ne vienne qu'au trois quarts de la hauteur des pots ; cou-vrez la casserole ; mettez du feu sur le couvercle, et faites bouillir l'eau douce-ment jusqu'à ce que les petits pots de crême soient pris.

Crême au café vierge (Petits pots de). Faites griller deux onces de café ; jetez ce café tout brûlant dans une chopine de lait que vous aurez fait bouillir avec quatre onces de sucre ; couvrez le vase, et laissez refroidir la crême, passez-la ensuite pour en ôter le grain du café ; vous mettrez six jaunes d'œufs dans une casserole, vous les delayerez avec votre crême ; vous passerez le tout quatre fois à travers une étamine ; faites bouillir de l'eau ; vous mettrez votre crême dans des petits pots, et vous les ferez prendre au bain-marie.

Crême au caramel (Petit pots de). Vous mettez gros comme la moitié d'un œuf de sucre dans une casserole, peu d'eau, le dessus d'une écorce de citron ; vous ferez bouillir jusqu'à ce que votre caramel soit fait ; il faut qu'il ait une couleur un peu brune ; vous mesurerez plein huit petits pots d'eau, vous y mettrez un quarteron de sucre, un peu d'écorce ; vous ferez bouillir votre appareil, et vous le laisserez refroi-dir ; ensuite vous casserez six jaunes d'œufs ; délayez-les avec le tout ; vous le passerez quatre fois à travers l'étamine ; quand votre eau bouillira, vous remplirez vos petits pots, et vous les ferez prendre au bain-marie.

Crême aux pistaches. (Petits pots de). Remplissez dix pots de crême, que vous verserez dans une casserole ; vous la ferez bouillir ; mettez-y un quarteron de sucre ; lorsque la crême aura bouilli, vous émon-dez un quarteron de pistaches ; vous les pilez bien fin ; délayez-les avec votre crême bouillante, et faites-leur jeter un bouillon ; puis vous les laisserez refroidir ; vous mettrez dans une casserole un œuf entier et quatre jaunes ; vous les délayerez avec votre appareil ; vous y mettrez plein une cuillère à café de vert d'épiuards ; passez-le cinq ou six fois à l'étamine ; quand l'eau bouillira, vous remplirez les pots, et vous les ferez prendre au bain-marie.

Crême (Beignets de). Formez votre pâte comme il est dit au mot pate. Graissez une feuille de papier de sain-doux ; formez vos beignets de la grosseur d'une noix ; mettez, s'il est possible, tout ensemble dans une friture demi-chaude, et menez à petit feu ; saupoudrez et servez.

Crême d'amandes. (Voy. Amandes).

CRÉPINETTES de palais de boeuf,

Faites cuire vos palais; mettez-les sous presse pour leur faire prendre forme; parez-les de la longueur du doigt; après avoir fait blanchir et rafraîchir une douzaine d'ognons coupés en dés; faites-les cuire à blanc avec un morceau de beurre, sel, poivre, muscade, ail et laurier. Faites réduire votre ognon jusqu'à ce qu'il forme une pâte, avec deux cuillerées à pot de velouté; liez-le avec quatre jaunes d'œufs; faites-le refroidir, et enveloppez vos palais dans la sauce, en leur donnant la forme d'un ovale alongé; placez-les sur un plat, et après les avoir couverts d'une crépinette de cochon, faites leur prendre couleur au four; retirez-les pour les dresser en couronne sur un plat, et les servir avec un jus clair, sauce tomate.

Bien d'autres viandes se préparent en crépinettes. (Voy. le nom de l'animal).

CRESSON. Il y en a deux espèces principales : le cresson de jardin, et le cresson de fontaine. La première espèce se divise encore en trois fort distinctes par leur feuillage, mais d'un goût à peu près semblable. Ces trois espèce sont le commun, le frisé et le doré.

Le commun, plus connu sous le nom de *cresson alenois*, a la feuille assez petite, découpée profondément comme le persil, d'un vert tendre, et d'un goût agréable. Sa tige rameuse s'élève jusqu'à deux pieds de hauteur, et a plusieurs rameaux garnis de petites fleurs blanches, disposées en croix, qui fleurissent les unes après les autres. La graine plate, menue, longuette; d'un goût brûlant, d'un jaune foncé, est renfermée dans une petite capsule ronde et aplatie.

Le cresson frisé a la feuille frisée et bouclée comme le chou brun, assez grande et d'un vert foncé.

Le cresson doré est ainsi nommé de la couleur de ses feuilles. Sa graine est de moitié plus petite, et d'une couleur plus claire. Les fleurs sont de même dans les trois espèces.

Le cresson de jardin n'a d'autre usage, comme aliment, que de servir dans les fournitures des salades.

Le cresson se multiplie de graine qui se sème toute l'année, soit sur couche, soit sur terre. Après les mois de rigueur, il n'a plus besoin de couche : on le sème en pleine terre; mais pendant les chaleurs, il faut le semer à l'ombre et le mouiller souvent : il demande une terre meuble et un peu terreautée.

On arrache les pieds qu'on a laissé monter en graine, dès que les capsules commencent à s'ouvrir; on la laisse sécher encore quelques jours; on la bat et on l'enferme tout de suite. Elle se conserve bonne deux ans.

Le cresson d'eau croît naturellement dans les fontaines, et partout où il y a des eaux vives. Il forme plusieurs tiges basses et rampantes, qui se nourrissent dans l'eau, et qui nagent sur la superficie. Ses racines sont blanches et fort déliées; ses tiges tendent à un pied environ; elles sont courbées, assez grosses, creuses, rameuses, d'un vert tirant quelquefois un peu sur le rouge. Ses feuilles, presque rondes, toujours vertes et odorantes, sont rangées plusieurs sur une côte qui est terminée par une feuille impaire.

Ceux qui en ont chez eux, ou dans leur voisinage, doivent le délivrer des mauvaises herbes qui l'étouffent, et le garantir de l'approche des troupeaux qui le foulent aux pieds. Il sert aussi en salade ou avec la volaille rôtie.

Il faut prendre garde de confondre le cresson de fontaine avec une autre espèce d'herbes qui lui ressemble assez, et qui vient de même autour des fontaines. Sa feuille cependant est plus grande et plus pointue que celle du cresson.

Ceux qui vivent dans les lieux secs et arides, éloignés des eaux vives, et qui ont envie ou besoin de cette espèce de cresson, peuvent en élever dans des baquets. On les remplit à moitié de terre; on y plante deux ou trois pieds de cresson qu'on inonde d'eau, de manière qu'elle excède la terre d'un bon pouce. Il y a un trou sur le côté de ces baquets, à fleur de fond, qui est fermé par une bonde. Ce trou sert à renouveler l'eau : on l'ouvre pour faire écouler

celle qui est trop vieille, et qu'on remplace aussitôt, toujours à un pouce d'eau au-dessous de la superficie de la terre. Il faut avoir soin de l'entretenir à ce degré.

Le cresson alénois est employé comme remède anti-scorbutique, ou qui purifie le sang. On se sert de toute la plante.

Lorsqu'on veut conserver quelque temps le cresson; il faut avoir soin de délier les bottes; on met le pied de la tige dans un vase plat contenant un peu d'eau. Il faut que les feuilles ne soient pas serrées les unes contre les autres, et qu'elles reçoivent beaucoup de lumière.

CRÊTE. Cette éminence rouge et dentelée que les coqs et les poules ont au-dessus de la tête. Les friands aiment les crêtes de coq, celles qui sont grandes, épaisses et blanches sont les plus estimées. On les met dans des ragoûts; ou en fait des entremets (Voy. Coq).

CREVETTE. Espèce d'écrevisse. On rereconnaît qu'elle est fraîche quand elle est d'un beau rouge pâle, quand elle n'est pas collante au toucher, et qu'elle a la queue ferme et de bonne odeur. Celles de Rouen sont les plus estimées.

Elles se cuisent à peu près comme les homards, avec cette différence de ne mettre du sel que lorsqu'elles sont égouttées, en ayant soin de bien les sauter afin qu'elles prennent le sel également. Si vous mettiez le sel en même temps, vous auriez plus de peine à en retirer la chair d'après la coquille.

Crevettes. Ayez quelques herbages qui ne portent pas d'odeur; remplissez-en le creux d'un plat, et couvrez-les d'une serviette; relevez les coins de votre serviette carrée, et vous formerez ainsi un octogone régulier, qui ne laissera voir que le bord du plat; mettez du persil au milieu; dressez vos crevettes à l'entour; formez en pyramide, et servez.

Crevettes en croustade. On pile, avec gros comme un œuf de beurre, les épluchures du quart d'une livre et demie de crevettes; on fait chauffer sa purée; et après y avoir mis une demi-cuillère à pot de bouillon, on lui fait jeter un bouillon; on met cet appareil dans un linge mouillé, et on le tord avec force; on enlève son beurre pour le mettre dans une casserole, où l'on jette deux cuillerées de belle farine; on ajoute le fond qui a servi à faire le beurre, et une chopine de crême, et l'on fait une béchamel que l'on fait réduire comme pour le vol-au-vent à la béchamel de morue; on assaisonne convenablement.

On peut faire de cet appareil une garniture de vol-au-vent.

CROMESQUIS d'agneau. Opérez comme pour les croquettes (Voy., ci-dessous, Croquettes d'agneau); moulez ensuite votre préparation; enveloppez chaque partie dans une barde de tétine de veau; trempez-la dans une pâte à frire; mettez-la doucement dans la friture, et dressez le tout en pyramide, avec du persil frit au sommet.

Pour les autres espèces de cromesquis, voyez le nom de l'animal.

CROQUANTES. Tourtes d'amandes séchées au four. On appelle *croquantes montées*, celles qui sont de plusieurs pièces rapportées, et forment un dessin, ou compartiment.

CROQUE-EN-BOUCHE. Ayez une pâte à choux comme il est indiqué à l'article Poupelin a la reine; couchez-la, sur un plafond, de la grosseur de la moitié d'un œuf; dorez vos choux; trempez le bout du doigt dans la dorure; faites un trou au milieu de chaque chou, pour en former une gimblette; faites-les cuire; leur cuisson faite, glacez-les l'un après l'autre, avec du sucre au cassé; pressez-les, et servez.

CROQUET. Pain d'épice fort mince et de pâte à menu.

CROQUETTES d'agneau. On coupe en petits dés de la chair d'agneau rôtie et froide; on en extrait les peaux et les nerfs; on coupe, également en petits dés, de la tétine de veau et des champignons; on fait réduire une égale quantité de velouté et de gelée mélangés; on ajoute un peu de muscade et de gros poivre; on lie cette sauce avec des jaunes d'œufs; on la verse sur la viande et les champignons, et on laisse refroidir le tout. Il est bien entendu que les champignons seront cuits avant qu'on ne

les coupe, et que la sauce réduite et liée doit être très épaisse. Lorsque cette préparation est refroidie, on la prend par cuillerées, et on moule chaque cuillerée, en la saupoudrant de mie de pain, pour lui donner de la consistance. Les croquettes moulées, on les trempe dans des œufs battus, puis dans la mie de pain, et on les fait frire dans de la friture bien chaude. On les sert, lorsqu'elles ont une belle couleur, avec du persil frit dessus.

Le velouté n'est pas indispensable; on peut le remplacer par un roux blanc, que l'on fait en jetant un peu de farine dans le beurre où l'on a fait revenir les champignons; et en mouillant avec du bouillon; on laisse réduire cette préparation jusqu'à ce qu'elle soit d'une épaisseur convenable; on la lie avec des jaunes d'œufs, et l'on opère, pour le reste, comme nous venons de le dire.

Croquettes de palais de boeuf. Les palais étant cuits dans un blanc, comme il est dit à l'article Palais de boeuf, coupez-les en petits dés, et jetez-les dans un velouté réduit (Voy. Velouté), que vous aurez lié avec des jaunes d'œufs et un peu de beurre fin. Le tout étant bien mêlé, faites-en un certain nombre de petits tas sur un plafond; laissez-les refroidir; donnez-leur la forme qui vous convient; puis panez-les, en les passant successivement et à plusieurs reprises dans la mie de pain et dans des œufs battus et assaisonnés avec un peu de beurre, sel et gros poivre; faites frire ensuite vos croquettes et servez-les avec du persil frit.

Croquettes de brochet. Voy. Brochet en béchamel. Servez-vous du même procédé.

Croquettes de laitances de carpes. Voy. au mot carpe, comment se prépare le ragoût de laitances de carpes; faites des croquettes avec ce ragoût comme celles de volailles.

Croquettes de dindon. Le dindon étant cuit à la broche et refroidi, enlevez-en les blancs, et opérez comme pour les croquettes de lapereau. Voy. ci-dessous.

Croquettes de faisan. Elles se préparent de la même manière que celles de lapereau. Voy. ci-dessous.

Croquettes de lapereau. On met des lapereaux à la broche; on enlève les filets et le gros des cuisses; on coupe ensuite les chairs en petits dés; on ôte les nerfs et les peaux de dessus; on les met dans une casserole; on a plein une petite cuillère à pot de béchamel que l'on fait réduire à presque moitié; après cela, on y jette gros comme un œuf de bon beurre que l'on fait fondre dans la sauce sans la poser sur le feu; on la passe à l'étamine sur la chair de lapin; on ajoute un peu de gros poivre, un peu de sel, un peu de muscade râpée; on mêle bien la viande avec la sauce: cela doit être un peu épais: lorsque cela est froid, on fait avec une cuillère à bouche, de petit tas gros comme un œuf de pigeon; on les saupoudre de mie de pain, et on leur donne la forme que l'on veut; puis on les pane en les trempant dans des œufs battus et assaisonnés de sel et poivre, et dans de la mie de pain. On fait frire et on sert avec du persil frit.

Croquettes de quenelles de lapin. Les quenelles de lapin étant pochées (Voy. Lapin, quenelles de), vous les ferez égoutter et vous verserez dessus du velouté réduit, mêlé d'essence de gibier et lié avec des jaunes d'œufs; laissez-les refroidir, panez-les; puis trempez-les dans des œufs battus assaisonnés de sel et poivre, et panez-les une seconde fois; faites-les frire ensuite, et les servez avec du persil frit.

Croquettes d'oeufs. Coupez en petits dés le blanc et le jaune de quinze à dix-huit œufs durs; mettez-les dans une casserole. Faites une sauce à la crême, dans laquelle vous jetterez un peu de persil et ciboules bien hachés et lavés; versez-la sur vos œufs; il faut qu'ils soient un peu liés; remuez-les dans leur sauce; après avoir laissé refroidir votre appareil, prenez-en plein une cuillerée à bouche, que vous verserez sur un plafond; vos œufs bien refroidis, donnez-leur la forme de croquettes; roulez-les dans de la mie de pain; trempez-les dans de l'œuf battu, et panez-les une seconde fois; au moment de servir, mettez

les dans une friture bien chaude ; vos croquettes ayant pris une belle couleur, égouttez-les sur un linge blanc ou dans une passoire, et dressez-les sur votre plat pour service d'entremets.

Croquettes de morue. La morue étant cuite, comme il est dit à l'article morue, coupez-la en dés, et mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre, un peu de farine, du sel, du poivre, de la muscade râpée et un peu de crême ; mettez le tout sur le feu, en le tournant toujours ; puis, mettez cette sauce sur la morue ; mêlez bien le tout ensemble, et agissez, du reste, comme pour les croquettes de volaille.

Croquettes de pommes. Les pommes préparées et cuites, comme pour le gâteau de pommes (Voy. Pommes), on les moule et on les passe, à l'œuf, comme les croquettes de riz (Voy. ci-dessous) ; après les avoir fait frire et les avoir saupoudrées de sucre, on les sert.

Croquettes de poulardes. Elles se font comme celles de lapereau (Voy. ci-dessus).

Croquettes de riz. On fait crever dans un demi-setier de lait, en le mouillant à mesure, un quarteron de riz qu'on a épluché, lavé et fait blanchir ; après l'avoir assaisonné de cinq ou six macarons et massepains écrasés, de zestes de citrons hachés bien fin, d'un quarteron de sucre, de sel, de fleur d'orange pralinée, et avoir ajouté gros comme un œuf de beurre ; on lie le tout avec quatre jaunes d'œufs sans faire bouillir. Alors on étend cet appareil sur un plafond, où on le laisse refroidir ; quand il est froid, on le coupe en petits morceaux égaux dont on fait des boules, qu'on trempe d'abord dans une omelette, puis on les roule dans de la mie de pain ; au moment de servir, on les fait frire dans une friture passablement chaude ; quand les croquettes sont d'une belle couleur, on les égoutte ; on les saupoudre de sucre ; on les dresse et on les sert.

Croquettes de saumon. Les croquettes de saumon se préparent de la même manière que celles de morue. Voy. ci-dessus.

Croquettes de turbot. Coupez en petits dés des chairs de turbot cuit au court-bouillon et refroidi ; mettez-les dans une casserole avec de la sauce béchamel ; faites chauffer le tout ; puis laissez-le refroidir, et agissez du reste comme pour les croquettes de volaille.

Croquettes de cervelles de veau. Mettez dans une casserole des champignons, des truffes, un peu de vin blanc, et faites tomber le tout sur glace. Ajoutez alors quelques cuillerées de sauce allemande, un peu de velouté, un peu de beurre, de persil et un jus de citron ; quant cette sauce sera bouillante, jetez-y vos cervelles que vous aurez coupées en une dixaine de morceaux chacune. Le tout étant bien mêlé, remplissez-en des coquilles ; saupoudrez ces coquilles avec de la mie de pain mêlée de parmesan râpé ; arrosez-les légèrement avec du beurre fondu, et mettez-les sous le four de campagne ; laissez-les y jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur.

CROQUIGNOLES d'office. Détrempez avec des blancs d'œufs, dans une terrine, une livre de sucre en poudre, une bonne pincée de fleur d'orange pralinée en poudre, un peu de beurre fin et un peu de sel ; quand votre pâte sera bien ferme, mettez-la dans un entonnoir ; à mesure que vos croquignoles sortiront de cet entonnoir, coupez-les avec la pointe d'un couteau trempé dans du blanc d'œuf, et couchez-les en forme de bouton sur des plafonds légèrement beurrés ; faites-les cuire à four doux.

Croquignoles a la chartres. Ayez une demi-livre d'amandes douces, une demi-once d'amandes amères ; pilez-les ; mouillez-les avec des blancs d'œufs ; mettez-les sur le tour avec un litre de farine, une demi-livre de sucre en poudre ; un peu de beurre ; de sel et d'écorce de citron râpé ; cassez des œufs et pétrissez tout cela ensemble ; cette pâte étant bien pétrie, et ferme, roulez-la ; coupez-la par morceaux gros comme des avelines ; roulez ces petits morceaux ; posez-les sur un plafond beurré ; dorez-les et faites-les cuire dans un four un peu chaud.

CROQUIGNOLES COMMUNES. Elles se font comme les précédentes; on met trois litres de farine au lieu d'un.

CROUTES AU POT. Ayez des croûtes de pain d'une belle couleur; mettez-les dans un écuelle d'argent; mouillez-les avec du bouillon non dégraissé; faites bouillir le tout à petit feu jusqu'à ce que le bouillon soit épuisé, et que les croûtes commencent à gratiner; jettez un peu de bouillon chaud et bien dégraissé sur vos croûtes, et servez.

CUEILLETTE. Se dit de la récolte des fruits et du temps de les cueillir. C'est leur point de maturité qui en décide. Celle des fruits d'eté est aisée à reconnaître; les fruits rouges, à la couleur, et les autres, lorsqu'ils se détachent de l'arbre. On connaît qu'une pêche, ou un abricot est mûr, en le tâtonnant légèrement auprès de la queue; s'il obéit sous le pouce, il est temps de le cueillir. La maturité des poires cassantes d'automne et d'hiver se connaît aussi au pouce; et celle des fruits fondans, à l'odeur et au goût. A l'égard des poires qui sont sujettes à être cotonneuses, il faut les cueillir quelques jours avant leur maturité, pour qu'elles soient bonnes. On peut dire aussi, en général, des fruits d'été, que, quoiqu'il faille les cueillir mûrs, il ne faut pas attendre qu'ils le soient trop, parce qu'alors ils deviennent mous et cotonneux, et perdent tout leur mérite. Il faut cueillir les pêches quatre jours avant de les manger; elles en ont plus de goût: on les pose, la queue en bas, sur des tablettes couvertes de feuilles sèches, ou de mousse sèche et épaisse d'un doigt. Les abricots et les prunes sont aussi meilleurs un ou deux jours après avoir été cueillis. On doit laisser sur l'arbre, jusqu'à ce qu'ils s'en détachent, la pavie de Pompone, et la pêche violette hâtive et tardive, de même que les poires d'été fondantes.

Quant aux fruits d'automne et d'hiver, le temps d'en faire la cueillette dépend de la température de l'année; si elle a été chaude et sèche, on cueillera les poires d'automne vers le quinze septembre; et les poires d'hiver et les pommes au quinze octobre, excepté le bon-chrétien d'hiver, qui doit être cueilli huit jours plus tard.

Le froid et l'humidité reculent la cueillette des poires d'environ une quinzaine de jours. Pour les pommes, c'est assez constamment vers la mi-octobre.

L'avancement et le retard de cette opération dépendent surtout du mois d'avril et du mois de mai, suivant qu'ils ont été plus ou moins secs et chauds.

Dans les terres chaudes et légères, le fruit mûrit huit jours plus tôt.

Pour manger long-temps des poires beurrées, on doit en cueillir quelques unes encore un peu sur le vert, elles mûriront plus tôt, et celles qui resteront sur l'arbre seront plus à leur aise.

Les poires cassantes, cueillies trop tôt, se flétrissent, perdent leur eau, et mollissent bien vite.

Il faut faire la cueillette dans un temps sec; prendre garde que toutes les poires aient leur queue; éviter de meurtrir leur fruit, et les mettre doucement et proprement dans la fruiterie.

CUISINE. La cuisine, dit le spirituel et savant auteur de la *Physiologie du goût*, est le plus ancien des arts; car Adam naquit à jeun, et le nouveau-né, à peine entré dans ce monde, pousse des cris qui ne se calment que sur le sein de sa nourrice.

C'est aussi celui de tous les arts qui nous a rendu le service le plus important pour la vie civile, car ce sont les besoins de la cuisine qui nous ont appris à appliquer le feu, et c'est par le feu que l'homme a dompté la nature.

Après qu'on se fut nourri d'alimens crus, on découvrit le feu; et ce fut un hasard, car le feu n'existe pas spontanément sur la terre; les habitans des îles Mariannes ne le connaissaient pas.

Le feu, une fois connu, l'instinct de perfectionnement fit qu'on en approcha les viandes, d'abord pour les sécher, et ensuite on les mit sur des charbons pour les cuire.

La viande, ainsi traitée, fut trouvée bien meilleure; elle prend plus de consistance, se mâche avec beaucoup plus de fa-

rilité, et l'osmazôme, en se rissolant, l'aromatise et lui donne un parfum qui n'a pas cessé de nous plaire.

Cependant on vint à s'apercevoir que la viande cuite sur les charbons n'est pas exempte de souillure, car elle entraîne toujours avec elle quelques parties de cendres ou de charbon dont on la débarasse difficilement. On remédia à cet inconvénient en la perçant avec des broches qu'on mettait au-dessus des charbons ardens, en les appuyant sur des pierres d'une hauteur convenable

C'est ainsi qu'on parvint aux grillades, préparation aussi simple que savoureuse ; car toute viande grillée est de haut goût, parce qu'elle se fume en partie.

Les choses n'étaient pas beaucoup plus avancées du temps d'Homère ; et l'on sait comment Achille reçut dans sa tente trois des plus considérables d'entre les Grecs dont l'un était roi. A cette époque, et sans doute long-temps auparavant, la poésie et la musique s'étaient associées aux délices des repas. Des chantres vénérés célébraient les merveilles de la nature, les amours des Dieux et les hauts faits des guerriers ; ils exerçaient une espèce de sacerdoce, et il est probable que le divin Homère lui-même était issu de quelques-uns de ces hommes favorisés du ciel.

Madame Dacier remarque qu'Homère ne parle de viande bouillie en aucun endroit de ses ouvrages. Les Hébreux étaient plus avancés, à cause du séjour qu'ils avaient fait en Egypte ; ils avaient des vaisseaux qui allaient sur le feu, et c'est dans un vase pareil que fut faite la soupe que Jacob vendit si cher à son frère Esaü. Il est véritablement difficile de deviner comment l'homme est parvenu à travailler les métaux ; ce fut, dit-on, Tubalcain qui s'en occupa le premier.

La cuisine fit de grands progrès quand on eut, soit en airain, soit en poterie, des vases qui résistèrent au feu. On put assaisonner les viandes, les légumes ; on eut du bouillon, du jus, des gelées ; toutes ces choses se suivent et se tiennent.

Les livres les plus anciens qui nous restent font mention honorable des festins des rois d'Orient. Il n'est pas difficile de croire que des monarques qui régnaient sur des pays fertiles en toutes choses et surtout en épiceries et en parfums, eussent des tables somptueuses ; mais les détails nous manquent ; on sait seulement que Cadmus, qui apporta l'écriture en Grèce, avait été cuisinier du roi de Sidon.

La cuisine et ses douceurs furent en grande faveur chez les Athéniens, peuple élégant et avide de nouveautés. Les rois, les particuliers riches, les poètes, les savans donnèrent l'exemple, et les philosophes eux-mêmes ne crurent pas devoir se refuser à des jouissances puisées au sein de la nature.

La bonne chère fut inconnue aux Romains, tant qu'ils ne combattirent que pour assurer leur indépendance, ou pour subjuguer leurs voisins tout aussi pauvres qu'eux ; alors leurs généraux conduisaient la charrue, vivaient de légumes, etc. Les historiens frugivores ne manquent pas de louer ces temps primitifs où la frugalité était en grand honneur ; mais quand leurs conquêtes se furent étendues en Afrique, en Sicile et en Grèce, quand ils se furent régalés aux dépens des vaincus dans des pays où la civilisation était plus avancée, ils emportèrent à Rome des préparations qui les avaient charmés chez les étrangers ; et tout porte à croire qu'elles y furent bien reçues.

Les Romains avaient envoyé à Athènes une députation pour en rapporter les lois de Solon ; ils y allaient encore pour étudier les belles-lettres et la philosophie. Tout en polissant leurs mœurs, ils connurent les délices des festins ; et les cuisiniers arrivèrent à Rome avec les orateurs, les philosophes, les rhéteurs et les poètes.

Avec le temps et la série de succès qui firent affluer à Rome toutes les richesses de l'univers, le luxe de la table fut poussé à un point incroyable.

On goûta de tout, depuis la cigale jusqu'à l'autruche, depuis le loir jusqu'au sanglier ; tout ce qui peut piquer le goût fut essayé comme assaisonnement ou em-

ployé comme tel ; on employa des substances dont nous ne pouvons pas concevoir l'usage, comme l'assa-fœtida, la rhue, etc.

L'univers connu fut mis à contribution par les armées et les voyageurs. On apporta d'Afrique les pintades et les truffes ; les lapins, d'Espagne ; les faisans, de la Grèce où ils étaient venus des bords du phase ; et les paons de l'extrémité de l'Asie.

Les plus considérables d'entre les Romains se firent gloire de beaux jardins où ils firent cultiver non seulement les fruits anciennement connus, tels que les poires, les pommes, les figues, le raisin, mais encore ceux qui furent apportés de divers pays, savoir : l'abricot d'Arménie, la pêche de Perse, le coing de Cydon, la framboise des vallées du mont Ida, et la cerise, conquête de Lucullus, du royaume de Pont. Ces importations, qui eurent nécessairement lieu dans des circonstances très diverses, prouvent du moins que l'impulsion était générale et que chacun se faisait une gloire et un devoir de contribuer aux jouissances du peuple-roi.

Parmi les comestibles, le poisson fut surtout un objet de luxe. Il s'établit des préférences en faveur de certaines espèces, et ces préférences augmentaient quand la pêche avait eu lieu dans certains parages. Le poisson des contrées éloignées fut apporté dans des vases pleins de miel, et quand les individus dépassèrent la grandeur ordinaire, ils furent vendus à des prix considérables, par la concurrence qui s'établissait entre des consommateurs dont quelques uns étaient plus riches que des rois.

Les boissons ne furent pas l'objet d'une attention moins suivie et de soins moins attentifs. Les vins de Grèce, de Sicile et d'Italie firent les délices des Romains et comme ils tiraient leur prix, soit des cantons, soit de l'année où ils avaient été produits, une espèce d'acte de naissance était inscrit sur chaque amphore.

Ce ne fut pas tout. On s'appliqua à rendre les vins plus piquans et plus parfumés; on y fit infuser des fleurs, des aromates, des drogues de diverses espèces ; et les préparations que les auteurs contemporains nous ont transmises sous le nom de *condita* devaient brûler la bouche et violemment irriter l'estomac.

C'est ainsi que déjà, à cette époque, les Romains rêvaient l'alcool qui n'a été découvert qu'après plus de quinze siècles.

Mais c'est surtout vers les accessoires des repas que ce luxe gigantesque se portait avec plus de faveur.

Tous les meubles nécessaires pour les festins, furent faits avec recherche, soit pour la matière, soit pour la main-d'œuvre. Le nombre des services augmenta graduellement jusques et passé vingt ; et, à chaque service, on enlevait tout ce qui avait été employé au service précédent.

Des esclaves étaient spécialement attachés à chaque fonction conviviale, et ces fonctions étaient minutieusement distinguées. Les parfums les plus précieux embaumaient la salle du festin. Des espèces de héraults proclamaient le mérite des mets dignes d'une attention spéciale ; ils annonçaient les titres qu'ils avaient à cette espèce d'ovation. Enfin on n'oubliait rien de ce qui pouvait aiguiser l'appétit, soutenir l'attention et prolonger les jouissances.

Ce luxe avait aussi ses aberrations et ses bizarreries. Tels étaient ces festins où les poissons et les oiseaux servis se comptaient par milliers, et ces mets qui n'avaient d'autre mérite que d'avoir coûté cher, tels que ce plat composé de la cervelle de cinq cents autruches, et cet autre où l'on voyait les langues de cinq mille oiseaux qui tous avaient parlé.

D'après ce qui précède, il nous semble qu'on peut facilement se rendre compte des sommes considérables que Lucullus dépensait à sa table, et de la cherté des festins qu'il donnait dans le salon d'Apollon, où il était d'étiquette d'épuiser tous les moyens connus pour flatter la sensualité de ses convives.

Comme les Athéniens, les Romains mangeaient couchés ; mais ils n'y arrivèrent que par une voie en quelque façon détournée.

Ils se servirent d'abord de lits pour les repas sacrés qu'on offrait aux Dieux ; les premiers magistrats et les hommes puissans en adoptèrent ensuite l'usage, et, en peu de temps, il devint général et s'est conservé jusques vers le commencement du quatrième siècle de l'ère chrétienne. Ces lits qui n'étaient d'abord que des espèces de bancs rembourrés de paille et recouverts de peaux, participèrent bientôt au luxe qui envahit tout ce qui avait rapport aux festins. Ils furent faits des bois les plus précieux, incrustés d'ivoire, d'or, et quelquefois de pierreries ; ils furent formés de coussins d'une mollesse recherchée, et les tapis qui les recouvraient furent ornés de magnifiques broderies.

On se couchait sur le côté gauche, appuyé sur le coude, et ordinairement, le même lit recevait trois personnes.

Dès que la religion chrétienne, échappée aux persécutions qui ensanglantèrent son berceau, eût acquis quelque influence, ses ministres élevèrent la voix contre les excès de l'intempérence. Ils se récrièrent contre la longueur des repas où l'on violait tous leurs préceptes en s'entourant de toutes les voluptés ; voués par choix à un régime austère, ils placèrent la gourmandise parmi les péchés capitaux.... Leur voix menaçante fut entendue, les lits cessèrent d'orner la salle des festins, on revint à l'ancienne manière de manger en état de session, et par un rare bonheur, cette réforme, ordonnée par la morale, n'a point tourné au détriment du plaisir.

Les cinq ou six siècles que nous venons de parcourir rapidement furent les beaux temps pour la cuisine, ainsi que pour ceux qui l'aiment et la cultivent ; mais l'arrivée, ou plutôt l'irruption des peuples du Nord, changea tout, bouleversa tout, et ces jours de gloire furent suivis d'une longue et terrible obscurité.

A l'apparition de ces étrangers, l'art alimentaire disparut avec les autres sciences dont il est le compagnon et le consolateur. La plupart des cuisiners furent massacrés dans les palais qu'ils desservaient; les autres s'enfuirent pour ne pas régaler les oppresseurs de leur pays; et le petit nombre qui vint offrir ses services, eut la honte de les voir refuser. Ces bouches féroces, ces gosiers brulés étaient insensibles aux douceurs d'un chère délicate : d'énormes quartiers de viande et de venaison, des quantités incommensurables des plus fortes boissons suffisaient pour les charmer, et, comme les usurpateurs étaient toujours armés, la plupart de ces repas dégénéraient en orgies, et la salle des festins vit souvent couler le sang.

Cependant, il est dans la nature des choses que ce qui est excessif ne dure pas. Les vainqueurs se lassèrent enfin d'être cruels; ils s'allièrent avec les vaincus, prirent une teinte de civilisation et commencèrent à connaître les douceurs de la vie sociale.

Les repas se ressentirent de cet adoucissement : on invita ses amis, moins pour les repaître que pour les régaler; les hôtes s'aperçurent qu'on faisait quelques efforts pour leur plaire ; une joie plus délicate les anima, et les devoirs de l'hospitalité eurent quelque chose de plus affectueux.

Ces améliorations qui auraient eu lieu vers le cinquième siècle de notre ère, devinrent plus remarquables sous Charlemagne; et on voit, par les capitulaires, que ce grand roi se donnait des soins personnels pour que ses domaines pussent fournir au luxe de sa table.

Sous ce prince et sous ses successeurs, les fêtes prirent une tournure à la fois galante et chevaleresque; les dames vinrent embellir la cour ; elles distribuèrent le prix de la valeur, et l'on vit le faisan aux pattes dorées et le paon à la queue épanouie, portés sur les tables des princes par des pages chamarrés d'or et par de gentes damoiselles, chez qui l'innocence n'excluait pas toujours le désir de plaire.

Remarquons bien que ce fut pour la troisième fois que les femmes, sequestrées chez les Grecs, chez les Romains et chez les Francs, furent appelées à faire l'ornement de leurs banquets. Les Ottomans seuls ont résisté à l'appel ; mais, d'effroyables tempêtes menacent ce peuple insociable, et

trente ans ne s'écouleront pas, sans que la voix puissante du canon ait proclamé l'émancipation des odalisques.

Le mouvement, une fois imprimé, a été transmis jusqu'à nous, en recevant une forte progression par le choc des générations.

Les femmes, même les plus titrées, s'occupèrent, dans l'intérieur de leur maison, de la préparation des alimens qu'elles regardèrent comme faisant partie des soins de l'hospitalité qui avait encore lieu en France, vers la fin du dix-septième siècle.

Sous leurs jolies mains, les alimens subirent quelquefois des métamorphoses singulières; l'anguille eut le dard du serpent; le lièvre les oreilles d'un chat, et autres *joyeusetés* pareilles. Elles firent grand usage des épices, que les Vénitiens commencèrent à tirer de l'Orient, ainsi que des eaux parfumées qui étaient fournies par les Arabes, de sorte que le poisson fut quelquefois cuit à l'eau rose. Le luxe de la table consistait surtout dans l'abondance des mets, et les choses allèrent si loin, que nos rois se crurent obligés d'y mettre un frein par des lois somptuaires, qui eurent le même sort que celles rendues en pareille matière, par les législateurs grecs et romains : on en rit, on les éluda, on les oublia, et elles ne restèrent dans les livres que comme monumens historiques.

On continua donc à faire bonne chère tant qu'on pût, et surtout dans les abbayes, couvens et moûtiers, parce que les richesses affectées à ces établissemens étaient moins exposées aux chances et aux dangers des guerres intestines, qui ont si long-temps désolé la France.

Étant bien certain que les dames françaises se sont toujours plus ou moins mêlées de ce qui se faisait dans leurs cuisines, on doit en conclure que c'est à leur intervention qu'est due la prééminence indisputable qu'a toujours eue, en Europe, la cuisine française, et qu'elle a principalement acquise par une quantité immense de préparations recherchées, légères et friandes, dont les femmes seules ont pu concevoir l'idée.

J'ai dit qu'on faisait bonne chère *tant qu'on pouvait*, mais on ne pouvait pas toujours. Le souper de nos rois eux-mêmes était quelquefois abandonné au hasard; on sait qu'il ne fut pas toujours assuré pendant les troubles civils, et Henri IV eût fait un bien maigre repas, s'il n'eût eu le bon esprit d'admettre à sa table le bourgeois possesseur heureux de la seule dinde qui existât dans une ville où le roi devait passer la nuit.

Cependant, la science avançait insensiblement; les chevaliers croisés la dotèrent de l'échalotte, arrachée aux plaines d'Ascalon; le persil fut importé d'Italie; et, long-temps avant Louis IX, les charcutiers et saucisseurs avaient fondé sur la manipulation du porc un espoir de fortune dont nous avons eu sous les yeux de mémorables exemples.

Les pâtissiers n'eurent pas moins de succès, et les produits de leur industrie figurent honorablement dans tous les festins. Dès avant Charles IX, ils formaient une corporation considérable, et ce prince leur donna des statuts, où l'on remarque le privilége de fabriquer le pain à chanter messe.

Vers le milieu du dix-septième siècle, les Hollandais apportèrent le café à l'Europe; Soliman Aga, ce turc puissant dont raffolèrent nos aïeules, leur en fit prendre les premières tasses en 1660; un Américain en vendit publiquement à la foire de Saint-Germain en 1670, et la rue Saint-André-des-Arts eut le premier café orné de glaces et de tables de marbre, à peu près comme on les voit de nos jours.

Alors, aussi, le sucre commença à poindre; et Scarron, en se plaignant de ce que sa sœur avait, par avarice, fait rétrécir les trous de son sucrier, nous a du moins appris que, de son temps, ce meuble était usuel.

C'est encore dans le dix-septième siècle que l'eau-de-vie commença à se répandre. La distillation dont la première idée avait été apportée par les croisés, était jusques-là demeurée un arcane, qui n'était connu que d'un petit nombre d'adeptes. Vers le commencement du règne de

Louis XIV, les alambics commencèrent à devenir communs ; mais, ce n'est que sous Louis XV que cette boisson est devenue vraiment populaire ; ce n'est que depuis peu d'années que, de tâtonnemens en tâtonnemens, on est venu à obtenir de l'alcool en une seule opération.

C'est encore vers la même époque qu'on commença à user du tabac ; de sorte que le sucre, le café, l'eau-de-vie, le tabac, ces quatre objets si importans, soit au commerce, soit à la richesse fiscale, ont à peine deux siècles de date.

Ce fut sous ces auspices que commença le siècle de Louis XIV ; et, sous ce règne brillant, la science des festins obéit à l'impulsion progressive qui fit avancer toutes les autres sciences.

On n'a point encore perdu la mémoire de ces fêtes qui firent accourir toute l'Europe, ni de ces tournois, où brillèrent, pour la dernière fois, les lances que la baïonnette a si énergiquement remplacées, et ces armures chevaleresques, faibles ressources contre la brutalité du canon.

Toutes ces fêtes se terminaient par de somptueux banquets, qui en étaient comme le couronnement ; car, telle est la constitution de l'homme, qu'il ne peut point être tout-à-fait heureux, quand son goût n'a point été ratifié, et ce besoin impérieux a soumis jusqu'à la grammaire, tellement que, pour exprimer qu'une chose a été faite avec perfection, nous disons qu'elle a été faite avec goût.

Par une conséquence nécessaire, les hommes qui présidèrent aux préparations de ces festins devinrent des hommes considérables, et ce ne fut pas sans raison, car ils durent réunir bien des qualités diverses, c'est-à-dire, le génie pour inventer, le savoir pour disposer, le jugement pour proportionner, la sagacité pour découvrir, la fermeté pour se faire obéir, et l'exactitude pour ne pas faire attendre.

Ce fut dans ces grandes occasions que commença à se déployer la magnificence des *surtouts*, art nouveau qui, réunissant la peinture et la sculpture, présente à l'œil un tableau agréable, et quelquefois un site approprié à la circonstance ou au héros de la fête.

C'était là le grand, et même le gigantesque de l'art du cuisinier ; mais, bientôt des réunions moins nombreuses et des repas plus fins exigèrent une attention plus raisonnée et des soins plus minutieux.

Ce fut au petit couvert, dans le salon des *favorites*, et aux soupers fins des courtisans et des financiers, que les artistes firent admirer leur savoir, et, animés d'une louable émulation, cherchèrent à se surpasser les uns les autres.

Sur la fin de ce règne, le nom des cuisiniers les plus fameux était presque toujours annexé à celui de leurs patrons ; ces derniers en tiraient vanité. Ces deux mérites s'unissaient, et les noms les plus glorieux figurèrent dans les livres de cuisine à côté des préparations qu'ils avaient protégées, inventées ou mises au monde.

Cet amalgame a cessé de nos jours, nous ne sommes pas moins gourmands que nos ancêtres, et bien au contraire ; mais, nous nous inquiétons beaucoup moins du nom de celui qui règne dans les souterrains : l'applaudissement, par l'inclination de l'oreille gauche, est le seul tribut d'admiration que nous accordons à l'artiste qui nous enchante ; et les restaurateurs, c'est-à-dire les cuisiniers du public, sont les seuls qui obtiennent une estime nominale, qui les place promptement au rang des grands capitalistes : *utile dulci.*

Ce fut pour Louis XIV qu'on apporta, des échelles du Levant, l'épine d'été, qu'il appelait *la bonne poire*, et c'est à sa vieillesse que nous devons les liqueurs.

Ce prince éprouvait quelquefois de la faiblesse et cette difficulté de vivre qui se manifeste souvent après l'âge de soixante ans ; on mêla l'eau-de-vie au sucre et aux parfums pour lui en faire des potions qu'on appelait, suivant l'usage du temps, *potions cordiales*. Telle est l'origine de l'art du liquoriste.

Il est à remarquer qu'à peu près vers le même temps, l'art de la cuisine florissait à la cour d'Angleterre. La reine Anne était très gourmande : elle ne dédaignait pas de

s'entretenir avec son cuisinier, et les dispensaires anglais contiennent beaucoup de préparations désignées à la manière de la reine Anne.

La science, qui était restée stationnaire pendant la domination de madame de Maintenon, continua sa marche ascensionnelle sous la régence.

Le duc d'Orléans, prince spirituel et digne d'avoir des amis, partageait avec eux des repas aussi fins que bien entendus. Des renseignemens certains nous ont appris qu'on y distinguait surtout des piqués d'une finesse extrême, des matelottes aussi appetissantes qu'au bord de l'eau, et des dindes glorieusement truffées.

Des dindes truffées!!! dont la réputation et le prix vont toujours croissant! Astres bénins dont l'apparition fait sautiller, radier et trépigner les gourmands de toutes les catégories!

Le règne de Louis XV ne fut pas moins favorable à l'art alimentaire. Dix-huit ans de paix guérirent sans peine toutes les plaies qu'avaient faites plus de soixante ans de guerre : les richesses créées par l'industrie et répandues par le commerce, et acquises par les traitans, firent disparaître l'inégalité des fortunes, et l'esprit de convivialité se répandit dans toutes les classes de la société.

C'est à dater de cette époque qu'on a établi généralement, dans tous les repas, plus d'ordre, de propreté, d'élégance, et ces divers raffinemens qui, ayant toujours été en augmentant jusqu'à nos jours, menacent maintenant de dépasser toutes les limites et de nous conduire au ridicule.

Sous ce règne encore, les petites maisons et les femmes entretenues exigèrent des cuisiniers, des efforts qui tournèrent au profit de la science.

On a de grandes facilités quand on traite une assemblée nombreuse et des appétits robustes : avec de la viande de boucherie, du gibier, de la venaison et quelques grosses pièces de poisson, on a bientôt composé un repas pour soixante personnes. Mais pour gratifier des bouches qui ne s'ouvrent que pour minauder, pour allécher des femmes vaporeuses, pour émouvoir des estomacs de papier mâché et faire aller des efflanqués, chez qui l'appétit n'est qu'une velléité toujours prête à s'éteindre, il faut plus de génie, plus de pénétration et plus de travail que pour résoudre un des plus difficiles problêmes de géométrie de l'infini.

Arrivés maintenant au règne de Louis XVI et aux jours de la révolution, nous nous contenterons de signaler à grands traits les diverses améliorations qui, depuis 1774, ont eu lieu dans la science des festins.

Ces améliorations ont eu pour objet la partie naturelle de l'art, ou les mœurs et institutions sociales qui s'y rattachent; et quoique ces deux ordres de choses agissent l'un sur l'autre avec une réciprocité continuelle, nous avons cru devoir, pour plus de clarté, nous en occuper séparément.

Toutes les professions dont le résultat est de préparer ou de vendre les alimens, tels que les cuisiniers, traiteurs, pâtissiers, magasins de comestibles et autres pareils, se sont multipliées dans des proportions toujours croissantes, et ce qui prouve que cette augmentation n'a eu lieu que d'après des besoins réels, c'est que leur nombre n'a pas nui à leur prospérité.

La physique et la chimie ont été appelées au secours de l'art alimentaire : les savans les plus distingués n'ont pas cru au-dessous d'eux de s'occuper de nos premiers besoins, et ont introduit des perfectionnemens, depuis le simple pot au feu de l'ouvrier jusqu'à ces mets extractifs et transparens qui ne sont servis que dans l'or et le cristal.

Des professions nouvelles se sont élevées : par exemple, les pâtissiers de petit-four, qui sont la nuance entre les pâtissiers proprement dits et les confiseurs. Ils ont dans leur domaine les préparations où le beurre s'unit au sucre, aux œufs, à la fécule, telles que les biscuits, les macarons, les gâteaux parés, les meringues et autres friandises pareilles.

L'art de conserver les alimens est aussi devenu une profession distincte, dont le but est de nous offrir dans tous les temps

de l'année, les diverses substances qui sont particulières à chaque saison.

L'horticulture a fait d'immenses progrès, les serres chaudes ont mis sous nos yeux les fruits des tropiques : diverses espèces de légumes ont été acquises par la culture ou l'importation.

On a cultivé, importé et présenté dans un ordre régulier les vins de tous les pays : le Madère qui ouvre la tranchée, les vins de France qui se partagent les services, et ceux d'Espagne et d'Afrique qui couronnent l'œuvre.

La cuisine française s'est appropiée les mets de préparation étrangère, comme le karik et le beef-steack; des assaisonnemens, comme le kaviar et le soy; des boissons, comme le punch, le negus et autres.

Le café est devenu populaire : le matin, comme aliment, et après dîné, comme boisson exhilarante et tonique.

On a inventé une grande diversité de vases, ustensiles et autres accessoires qui donnent au repas une teinte plus ou moins marquée de luxe et de festivité, de sorte que les étrangers qui arrivent à Paris trouvent sur les tables beaucoup d'objets dont ils ignorent le nom, et dont ils n'osent souvent pas demander l'usage.

Et de tous ces faits, on peut tirer la conclusion générale qu'en ce temps, tout ce qui précède, accompagne ou suit les festins, est traité avec un ordre, une méthode et une tenue qui marque une envie de plaire tout-à-fait aimable pour les convives.

On a ressuscité du grec le mot *gastronomie* : il a paru doux aux oreilles françaises, et quoique à peine compris, il a suffi de le prononcer pour porter sur toutes les physionomies le sourire de l'hilarité.

On a commencé à séparer la gourmandise de la voracité et de la goinfrerie : on l'a regardée comme un penchant qu'on pouvait avouer, comme une qualité sociale, agréable à l'amphitrion, profitable au convive, utile à la science; et on a mis les gourmands à côté de tous les autres amateurs qui ont aussi un objet connu de prédilection.

Un esprit général de convivialité s'est répandu dans toutes les classes de la société : les réunions se sont multipliées, et chacun, en regalant ses amis, s'est efforcé de leur offrir ce qu'il avait remarqué de meilleur dans les zônes supérieures.

Par suite du plaisir que l'on a trouvé à être ensemble, on a adopté, pour le temps, une division plus commode, en donnant aux affaires le temps qui s'écoule depuis le commencement du jour jusqu'à sa chûte, et en destinant le surplus aux plaisirs qui accompagnent et suivent les festins.

On a institué les déjeuners à la fourchette, repas qui a un caractère particulier par les mets dont il est composé, par la gaîté qui y règne, et par la toilette négligée qui y est tolérée.

On a donné des thés, genre de commessation tout-à-fait extraordinaire, en ce qu'étant offert à des personnes qui ont bien dîné, elle ne suppose ni l'appétit ni la soif; qu'elle n'a pour but que la distraction, et pour base que la friandise.

On a inventé les banquets politiques, qui ont constamment eu lieu depuis plus de trente ans, toutes les fois qu'il a été nécessaire d'exercer une influence actuelle sur un grand nombre de volontés, repas qui exige une grande chère à laquelle on ne fait pas attention, et où le plaisir n'est compté que par mémoire.

Enfin les restaurateurs ont paru : institution tout-à-fait nouvelle qu'on n'a point assez méditée, et dont l'effet est tel que tout homme qui est maître de trois ou quatre pistoles peut immédiatement, infailliblement et sans autre peine que celle de désirer, se procurer toutes les jouissances positives dont le goût est susceptible.

CUISINE. Se dit de l'endroit où l'on prépare les alimens.

Les meubles de cuisine se nettoient et s'entretiennent comme il est dit au mot Meubles.

Les ustensiles de fer-blanc s'entretiennent dans un état de propreté indispensable, en les frottant seulement avec de la cendre.

Les ustensiles de cuivre sont ceux qu'on doit surveiller le plus; ils se nettoient au

grès, au tripoli et au *rouge* d'Angleterre.

Ils ont souvent besoin d'être *étamés*; mais il faut s'adresser pour cette opération à un chaudronnier honnête, et qui ne pratique pas l'étamage au *zinc*, ce métal étant plus dangereux que le cuivre même.

On reconnaît la présence du zinc dans l'étamage, par les acides qui l'enlèvent promptement. De tous les acides, celui de la groseille a la plus grande puissance sur lui; car en quelques minutes il le dévore.

CUISINIERS. Quelques personnes prétendent que les cuisiniers sont aux maîtres d'hôtel ce que les pharmaciens sont aux médecins; mais cette comparaison nous paraît manquer de justesse; en effet les pharmaciens sont à l'égard des médecins des êtres purement passifs, les ponctuels exécuteurs de leurs ordonnances; ils n'oseraient point composer de leur chef un apozème ni un lénitif. Le cuisinier, au contraire, vole presque toujours de ses propres ailes, et la plupart des ragoûts sortent de son imagination, tout aussi bien que de ses casseroles. Dans la plupart des maisons, si c'est le maître-d'hôtel qui présente le menu, c'est ordinairement le cuisinier qui le rédige. C'est ainsi que dans presque tous les états de la vie, les choses se passent comme dans une montre, et que c'est toujours une roue de cuivre qui fait marcher une aiguille d'or.

L'ensemble des qualités que la profession de cuisinier exige la rend une des plus importantes de la société, et l'une des plus difficiles à bien remplir, on peut même ajouter qu'il y a un double mérite à se consacrer à cet état dont on peut dire ce que disait Voltaire de celui de soldat,

il est moins honoré qu'honorable;

en effet, le cuisinier qui est la cheville ouvrière de la bonne chère, le pivot indispensable sur lequel tournent tous les élémens des meilleurs repas, jouit bien rarement du fruit de ses travaux. Tous les complimens sont pour l'amphitrion, ou tout au plus pour le maître d'hôtel, et si c'est dans un restaurant, pour le restaurateur, et personne ne pense au fabricant; sur vingt convives qui louent un ragoût, qui s'en gorgent à plaisir, qui s'en torchent les lèvres avec volupté, il n'en est pas un seul qui songe à demander le nom du cuisinier qui l'a fait. Le public est plus juste à la représentation d'une pièce nouvelle, car après avoir applaudi les acteurs, il a toujours soin, quand il est satisfait, de demander l'auteur.

L'histoire du siècle de Louis XIV, le plus fécond en grands hommes dans tous les genres, nous a conservé les noms de deux maîtres-d'hôtel célèbres, dont l'un a fait une brillante fortune, et dont l'autre est mort victime de l'amour de son art; et ne nous a transmis celui d'aucun grand cuisinier. Tout le monde connaît Gourville et Watel; et personne ne sait qui était le cuisinier de Colbert, de Louvois et du marquis de Seignelay, qui passaient pour avoir d'excellentes tables.

Le profit même ne tient point lieu dans cette profession du manque de gloire; dans la plupart des grandes maisons c'est le maître d'hôtel qui fait tous les achats, et par conséquent tous les bénéfices; le cuisinier n'a pour lui que la desserte de l'office, les cendres et les graisses.

Il est donc bien prouvé que si cette profession a produit de grands hommes, comme cela est incontestable, ils n'avaient pour stimulant ni l'intérêt, ni la gloire; l'amour de leur art a été le seul véhicule de leur ambition.

Ce n'est que dans un très petit nombre de grandes maisons que le travail de la cuisine se partage entre trois individus principaux, savoir: le chef ou cuisinier proprement dit, qui ne se mêle que des fourneaux, le rôtisseur qui s'occupe exclusivement de la broche, et le pâtissier qui concentre tout son travail dans le four; mais dans les sept huitièmes des autres, il faut que le cuisinier soit à la fois cuisinier, rôtisseur et pâtissier; il n'a pour adjoints qu'un aide et qu'un garçon de cuisine, qui peuvent bien le soulager dans ses travaux, mais jamais le suppléer.

Il résulte de cet ordre de choses qu'un

artiste, qui se destine à cet état, doit faire des études en pâtisserie et en rôtisserie, tout aussi bien qu'en cuisine.

Or, pour quiconque a les premiers élémens de la théorie de ces trois arts, dont un seul, poussé à sa perfection, suffit pour absorber la vie entière d'un homme de génie, il est prouvé qu'on ne peut être bon cuisinier sans être en même temps chimiste, botaniste, physicien, dessinateur et géomètre. Il faut de plus avoir un odorat subtil, un goût très fin, des yeux perçans, l'ouïe alerte et le tact très exercé, autrement l'on serait à chaque instant trompé sur la maturité des viandes, sur l'assaisonnement des ragoûts, sur la cuisson du rôt, sur la coction des alimens et sur l'état de la pâte. Il importe donc qu'un cuisinier soit pourvu d'une délicatesse extrême dans tous ses sens et dans tous ses organes.

Mais, ces qualités physiques ne sont rien auprès des qualités morales que cet état exige : zèle, probité, désintéressement, activité, propreté, coup-d'œil juste, esprit calme, observateur et profond; sobriété, vigilance, fermeté, patience, modération, modestie, amour du travail, attachement à ses maîtres, etc. ; voilà ce qu'on doit trouver dans un cuisinier vraiment digne de ce nom : ce qui suppose un excellent naturel, une bonne éducation et une sagesse imperturbable.

Heureux l'Amphitrion qui possède un cuisinier doué de tous ces avantages! Il doit le traiter moins en serviteur qu'en ami, lui donner toute sa confiance, le soutenir contre tous les désagrémens de son état, le citer en toute occasion, et ne rien épargner pour sa gloire comme pour sa fortune.

Nous insistons sur la nécessité de bien aérer la cuisine, afin de remédier, autant qu'il est possible, aux vapeurs méphytiques et vraiment meurtrières du charbon, qui abrégent si souvent les jours des cuisiniers, et qui font qu'un cuisinier voit plus souvent la mort en face qu'un soldat : les jours de bataille sont les seuls où celui-ci risque sa vie ; celle du cuisinier est à chaque instant exposée : le charbon est plus meurtrier que les fusils les canons et les bombes.

Sachons donc honorer, comme il convient, une profession aussi utile, et sans laquelle aucune des autres n'existerait. Tirons-la de l'oubli où l'indifférence et l'ingratitude de la plupart des hommes paraît l'avoir plongée ; accordons une considération méritée à des talens que tout l'or du Pérou ne suffirait pas pour récompenser dignement; préparons une vieillesse heureuse à celui qui consacra, immola ses beaux jours à la gloire de notre table ; tirons de son obscurité, l'artiste qui exerce, dans des lieux sombres, un talent vraiment divin, et que, dorénavant, les noms des Réchauds et des Morillons occupent une place dans l'histoire, et balancent ceux des Gourville, des Watel, des Béchamel et des Rigauds.

CUISINIÈRE. Nous avons parlé des cuisiniers ; il nous reste à dire un mot des cuisinières, classe très multipliée en France, où l'homme riche peut seul avoir un individu mâle pour gouverner sa cuisine.

Il faut d'abord se pénétrer de la vérité d'un principe, c'est qu'il est presque impossible d'avoir une bonne cuisinière, si elle est chargée dans la maison d'un autre service que de celui de la cuisine, service dont l'importance est telle, qu'il réclame à lui seul une personne tout entière. C'est un axiome dont paraissent douter la plupart des bourgeois de Paris, qui, faisant de leur cuisinière leur servante, leur bonne et leur camériste, sont cependant ensuite étonnés que la plupart de leurs ragoûts soient manqués, leurs sauces tournées et leurs rôtis calcinés. Il ne peut en être autrement dès qu'une cuisinière se trouve l'esclave de la sonnette ; et pour peu qu'on soit initié dans le grand art de la gueule, il est aisé de le concevoir.

Une bonne cuisinière ne peut être que cela : tout autre office dans la maison lui doit être étranger.

Maîtresse de son temps, elle le consacrera tout entier à l'exercice de son art. Levée avec le jour en hiver, et à six heures en été, son premier soin doit être de mettre sa cuisine en état, et d'y tenir tout dans un ordre parfait et dans une propreté

extrême. Ces soins préliminaires remplis, elle mettra son pot au feu, et ne sortira qu'après l'avoir écumé ; elle ira ensuite au marché, de préférence à la halle, pour peu que l'éloignement ne soit pas trop considérable, parce que c'est là qu'on trouve tout en plus grande abondance et au meilleur prix. De retour au logis, elle préparera son dîner, dont le menu aura été arrêté la veille par ses maîtres ; elle marquera ses entrées, disposera ses entremets, piquera ou bardera ses rôtis ; en un mot, se mettra en état de commencer à l'heure convenable, afin que le service n'éprouve aucun retard.

Lorsque cette heure sera arrivée, elle trempera ses potages, dressera tous ses plats, et les disposera dans l'ordre où ils doivent paraître. Si c'est elle qui est chargée de l'office, elle aura préparé, dès le matin, son désert, et donnera une attention particulière au café, qui doit toujours être fait sans ébullition.

Après le dîner, elle comptera et serrera l'argenterie, mettra la vaisselle en état, fera ses comptes du jour, etc. Le soir, si c'est l'usage de la maison, elle ira compter avec ses maîtres, et fera avec eux le travail du lendemain, c'est-à dire la rédaction du menu ; bien entendu que la desserte aura été resserrée avec soin, en distinguant les plats qui doivent reparaître avec ou sans déguisement, des reliefs qui sont abandonnés pour la nourriture des valets.

On voit, par cet aperçu, qu'une cuisinière, outre son talent d'artiste, doit savoir parfaitement bien acheter, compter et écrire lisiblement. On est de plus en droit d'exiger d'elle beaucoup d'activité, de mémoire, de propreté, de docilité et de zèle. Elle ne doit jamais montrer d'humeur ; bien entrer dans les vues d'économie de ses maîtres ; savoir tirer parti de tout, tant pour l'honneur que pour le profit de la table ; ne point attirer d'étrangers dans la cuisine, fussent même ses plus proches parens, etc., etc.

Si c'est elle qui a soin du linge, elle doit le tenir toujours en bon état, c'est-à-dire mettre à part tout celui qui a besoin de réparation ; veiller à ce qu'il ne s'en égare point ; et le ménager comme si c'était son propre bien.

Dans les maisons où une cuisinière jouit d'assez de confiance pour avoir elle-même la garde des provisions (ce qui est rare), elle doit en dresser un état exact, pour s'en rendre compte à elle-même, et pouvoir justifier de leur emploi. Elle ne doit confier à qui que ce soit la clé de la chambre qui les renferme ; il faut qu'elle écrive ce qu'elle en prend au fur et à mesure de la consommation ; enfin elle doit les ménager avec autant de soin que si on allait chercher ces denrées en détail, afin de faire mentir, autant que possible, le proverbe qui dit que *provisision est profusion.*

Enfin la probité d'une cuisinière doit être à l'abri de tout soupçon ; les profits légitimes, ou réputés tels, sont assez considérables dans une grande maison pour la dispenser de se mettre mal avec sa conscience en en cherchant de frauduleux. Cependant nous ne lui défendons pas de recevoir des gratifications des habitués de la maison, même des étrennes de la part des fournisseurs, pourvu que les intérêts du maître n'en souffrent point.

Heureux le maître qui en possède une qui joigne à quelque talent de la douceur, de la probité et de la propreté ! Il doit être indulgent sur le reste. Mais, nous le répétons, pour avoir le droit d'exiger d'une cuisinière toutes les qualités d'un véritable artiste, il faut la traiter comme telle, et non pas comme servante. Il faut que, occupée exclusivement de l'achat, de la préparation des denrées, et de tout ce qui concerne la cuisine, tous les autres objets de la maison lui soient étrangers ; il faut lui donner des gages honnêtes, et les augmenter d'année en année, selon le contentement qu'on en éprouve ; il faut la traiter avec bonté et douceur, mais sans familiarité ; il faut ne lui rien passer dans tout ce qui regarde l'apprêt des victuailles ; enfin, on doit exciter son amour-propre en le flattant à propos ; ce mobile étant chez les femmes plus puissant encore que l'intérêt.

Avec ces soins, on parviendra à former

de bonnes cuisinières, et à les conserver long-temps telles.

CUISSE DE BOEUF. C'est la partie du derrière de bœuf qui se divise en quatre, le cimier, le gîte, la culotte et le trumeau.

CUISSE MADAME. Espèce de poire rousselet, fort agréable au goût, quand elle est mûre. Elle est bonne au commencement de juillet. Son arbre fait de beaux buissons, et donne beaucoup de fruit quand il commence à porter, mais il ne s'y met que difficilement.

CUISSON. Se dit de la manière de faire cuire quelque substance que ce soit, et du degré auquel il faut la faire cuire. Le point convenable de cuisson décide de tout dans la cuisine et dans les autres préparations. La cuisson du sucre est le fondement principal de l'art de confire. Il y a diverses sortes de cuissons, comme cuisson du sucre au caramel, au cassé, au lissé, au perlé, au soufflé, à la plume; quelques-unes se subdivisent encore, comme la petite et la grande plume, le petit perlé, le fort perlé, le petit et le grand lissé (Voy. SUCRE).

Temps que chaque pièce doit rester au feu.

NOTA. Nous supposons un bon feu et une belle broche. Il faut un quart de temps de moins avec une cuisinière, un tiers de moins avec cuisinière et coquille.

	Heur.	Minut.
Alouettes bardées	»	20
Agneau, fort quartier	1	30
— petit quartier ou gigot.	»	45
Bécasse grasse	»	30
— maigre	»	15
Bœuf, 10 livres.	2	30
— 5 —	1	30
Canard gros	»	45
Cochon de lait, gros	2	15
— petit	2	»
Dindon gros.	1	30
— moyen.	1	»
Faisan.	»	45
Lapin gros.	»	45
— petit	»	30
Levraut	»	45
Lièvre gros	1	30
Mouton, Gigot, Épaule, 6 liv..	1	30
— 4 liv..	1	»
Oie grasse	1	15
Perdreau.	»	20
Pigeon.	»	30
Porc frais, 4 livr.	2	»
— 2 livr.	1	15
Poularde et Chapon gras.	1	»
— moyens et Poulet	»	45
Veau, 4 liv..	2	»
— 2 liv.	1	5
Venaison, 8 à 10 liv..	2	»
— 4 liv..	1	»

CUIVRES. Les cuivres dorés se nettoient en les frottant légèrement avec une eau dans laquelle on a fait dissoudre, en très petite quantité, du blanc d'Espagne, de manière à ce que l'eau n'en soit que teinte.

Les cuivres blancs non dorés, mais qui sont sales, se nettoient avec du charbon pilé délayé dans de l'huile, et, pour leur redonner le brillant qu'ils doivent avoir, on les frotte avec du tripoli très fin, étendu sur une peau de buffle ou sur tout autre peau (Voy. CUISINE).

CUL D'ANE. Espèce de poisson qu'on nomme aussi *ortie de mer*.

CUL ROUGE. Sorte d'oiseau qu'on appelle autrement *épeiche*, ou *pic-rouge*.

CUL BLANC. Oiseau ainsi appelé à cause de la blancheur des plumes de son croupion : dans le reste du corps, il est gris par-dessus, et blanc par-dessous. Il fréquente les rivières, et est bon à manger Il est un peu plus petit que la bécassine, et ne vole qu'à fleur d'eau.

CULOTTE. C'est ainsi qu'on nomme la partie du bœuf la plus estimée.

CURAÇAO. Cette liqueur est composée avec les zestes d'un fruit aromatique assez semblable à l'orange, qui croît dans l'île de Curaçao, située dans l'Amérique septentrionale. Ces zestes desséchés nous parviennent par la voie de Hollande : on distille ces écorces avec de l'excellente eau-de-vie; on mêle cet esprit avec un sirop un peu chargé, et la liqueur est faite

Rien d'abord ne paraît plus facile que cette fabrication; il faut cependant qu'il en soit autrement, car le bon curaçao n'est pas très commun.

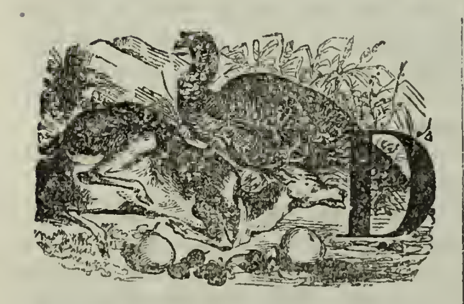
D'abord les zestes de ce fruit, dont le parfum et la douce amertume constituent le principal mérite de cette liqueur, sont assez rares. Un grand nombre de distillateurs croient y suppléer en employant des zestes, soit d'orange, soit de citron, soit de cédrat, soit de poncire, soit de bigarrade, ou séparément ou mélangés; mais le goût est fort différent : cela peut former une bonne liqueur, mais ce n'est point du curaçao.

C'est à Tournay, à Bruxelles, à Douay, etc., qu'on fabrique le mieux le curaçao. La proximité de la Hollande, qui permet de tirer de la première main les zestes, l'application que l'on y apporte dans la fabrication de cette liqueur et la grande consommation qui s'en fait, sont les causes de cette supériorité.

C'est ordinairement par infusion qu'on prépare cette liqueur : on lave à plusieurs eaux tièdes une livre de curaçao; on les égoutte sur un tamis, et on les met dans une cruche contenant deux pintes d'eau et huit pintes d'eau-de-vie; on laisse infuser quinze jours, puis l'on distille; on égoutte la liqueur sur un tamis. Pour le mélange, on fait fondre, dans trois pintes d'eau, cinq livres et demi de sucre, on mêle et on filtre.

Pendant les quinze jours que dure l'infusion, il faut remuer de temps en temps la cruche, afin que l'infusion s'opère plus facilement.

CYGNE. Oiseau aquatique, plus gros que les oies domestiques auxquelles il ressemble assez. Quand il est jeune, sa chair est tendre, agréable, et facile à digérer; quand il est vieux, c'est tout le contraire.



DAIM. Animal sauvage que les naturalistes rangent parmi les chèvres. Il est un peu plus grand que le chevreuil, et porte des cornes petites, aiguës, recourbées et dont les chevillures sont larges et plates : elles tombent tous les ans. Sa tête est droite et a assez de corps, et il a, comme le lièvre, la lèvre supérieure fendue. Son poil est de couleur fauve, tirant sur le blanc, et la femelle est quelquefois toute blanche. On lui remarque une raie sur le dos. Il a la queue plus longue que le cerf : elle lui descend jusqu'au jarret.

Le daim aime les lieux élevés, les rochers : on en trouve sur les Pyrénées et sur les Alpes.

Cet animal est fort timide et fort peureux : il est agile et léger à la course. Les daims vont ordinairement par troupe. Ils sont en rut plus tard que les cerfs. La chair du daim, quand il est jeune et en embonpoint, est nourrissante et produit un bon suc.

Il est aussi bon que le chevreuil quand on le prépare de même, excepté du temps du rut. La femelle et sa chevrette ne sont pas moins bonnes. On les prépare comme le chevreuil (Voy. Chevreuil).

En Angleterre, on procède de la manière suivante : on désosse le quasi d'un quartier de daim couvert de graisse; on le bat, et on le poudre bien de sel; on l'embroche, et, sur la broche, on l'enveloppe complètement d'une pâte faite exprès, et dont nous allons indiquer la préparation ; on soude les bords de cette enveloppe en les mouillant et en les confondant bien l'un avec l'autre; sur cette première enveloppe, on en met une seconde de papier beurré que l'on ficelle bien. Après trois heures de cuisson à feu égal, on enlève le papier, et l'on fait prendre couleur à la pâte; on débroche et l'on sert. On met, à côté, une saucière remplie de gelée de groseilles.

On fait la pâte, qui doit former la première enveloppe, avec trois livres de farine, demi-once de sel, un peu d'eau et six œufs; on fait une pâte qu'on laisse reposer une heure dans un linge blanc, dont on l'enveloppe, puis on l'abaisse jusqu'à l'épaisseur d'une pièce de cinq francs, et on l'applique sur le quartier de daim.

DALLE. On donne ce nom à des tronçons de poisson. Les dalles sont les morceaux pris entre tête et queue.

DAMES-JEANNES. C'est le nom qu'on donne à de grosses bouteilles qui contiennent de cinquante à soixante bouteilles de Paris. Quand on a soin de tenir les dames-jeannes bien bouchées, le vin s'y conserve très bien, il y acquiert même de la qualité, mais quand on veut le mettre dans de petites bouteilles, la liqueur est troublée par le dépôt qui se mêle et passe avec elle. On évitera cet inconvénient en se servant de la canelle aérifère D (fig. 1). Voy. CANNELLES AÉRIFÈRES.

Quand on veut vider une dame-jeanne, on la couche sur une planche ou sur une chaise; on la cale; on la relève un peu pour la déboucher, et on y met la canelle; on la rebaisse ensuite ; on ouvre le robinet du tube, et le vin coule parfaitement limpide; quand on voit qu'il ne coule plus, il faut baisser davantage la dame-jeanne, la caler de nouveau, et continuer de l'incliner jusqu'à ce que tout le vin soit transvasé. De cette manière, on a le vin très clair, parce que le dépôt reste dans la dame-jeanne.

DANSER LA PATE. Terme dont on se sert principalement dans les boulangeries où se fait le biscuit de mer; il signifie retourner plusieurs fois sur une table la pâte que l'on a suffisamment pétrie dans le pétrin; on danse la pâte jusqu'à ce que qu'elle soit ferme et ressuyée, ce qui dure environ un quart d'heure.

DARIOLES (Pâtisserie). Mettez dans un vase deux cuillerées de farine, trois cuillerées de sucre en poudre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, que vous ferez fondre, la moitié d'une écorce de citron hachée, ou de la fleur d'orange; vous mêlerez le tout ensemble, en y joignant quatre jaunes d'œufs, que vous mettrez les uns après les autres, en mêlant bien le tout ensemble; joignez-y une idée de sel; après, vous y mettrez plein un bon verre de crême; vous verserez cet appareil dans de petites timbales qui auront été préparées comme pour les petits pâtés au jus (Voy. PATÉS)

DAUBE. Ragoût qu'on mange froid et qui se sert en entremets. On met en daube les gigots de veau et de mouton, les canards, oies et les dindons (Voy. ces mots).

DATTES. Fruits du palmier-dattier. Elles sont plus grosses que le pouce et de la longueur du doigt, charnues, fermes, de couleur jaune, d'un goût vineux, doux et agréable; leur noyau est rond, long et fort dur, et portant un sillon dans sa longueur; il contient une amande grêle; rougeâtre et un peu amère. Dans l'Inde, en Syrie, en Afrique, en Egypte, les habitans mangent ces fruits lorsqu'ils sont mûrs; mais ceux qui viennent en Europe, ne sont employés qu'en médecine dans les tisannes pectorales. On en rapporte de Salé; les meilleures sont celles que l'on tire de Tuni.

En Afrique, elles font la base de la nourriture; il nous en vient aussi de Marseille; on les conserve dans de petites caisses de bois, dans un endroit frais, mais pas humide. Elles sont sujettes à être attaquées par les vers; il faut les visiter, et sépar

celles qui sont piquées d'avec celles qui sont saines.

En Afrique, on prépare avec les dattes et de l'eau une liqueur fermentée qu'on appelle vin de dattes; ce vin bien préparé a de l'analogie avec les vins de Madère.

DÉBRIDER (terme de cuisine). Oter, après la cuisson, la ficelle qui a servi à brider une volaille ou une pièce de gibier.

DÉCANTATION (Voy.

DÉCANTER. Ce n'est autre chose que verser doucement et par inclination, d'un vase dans un autre, quelque liqueur devenue claire, lorsque les matières qui y étaient mêlées se sont séparées en se précipitant au fond du vase.

DÉCEMBRE. C'est, suivant notre calendrier, le douzième mois de l'année; vers le vingt-deux, le soleil entre dans le signe du capricorne, et l'hiver commence alors.

Il ne s'agit plus guère, dans ce mois, de songer à garantir les plantes de la gelée : on doit avoir pris ces soins dès le mois précédent. Mais on peut semer les premiers pois, sur quelques ados, afin d'en recueillir au mois de mai.

C'est alors qu'on étend le fumier pourri sur les endroits que l'on veut fumer, et qu'on fait germer les amandes. Pour cela, on prend un manequin au fond duquel on fait un lit de sable, de terre ou de terreau, de deux ou trois pouces d'épaisseur; on forme ensuite un lit d'amandes qu'on a l'attention de placer toutes les pointes en dedans; on met par-dessus un lit de sable, de terre ou de terreau, de l'épaisseur que nous avons déjà dit, puis un lit d'amandes, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le manequin soit rempli. On porte alors le manequin dans la serre où on le place en pleine terre, et on a soin de le couvrir de grand fumier. Les amandes ainsi disposées doivent être germées au mois de mars.

On peut dans ce mois tailler les arbres, si la gelée n'est pas trop forte; on doit semer sous cloche la laitue sur une couche de long fumier neuf, dont on aura attention de laisser auparavant amortir la chaleur.

DÉCOUPER. On peut comparer un Amphitrion, qui ne sait ni découper ni servir, au possesseur d'une belle bibliothèque qui ne saurait pas lire : l'un est presque aussi honteux que l'autre.

Cet art de bien découper était regardé par nos pères comme si essentiel, qu'il faisait, chez les hommes bien nés et chez les gens riches, le complément d'une bonne éducation. Le dernier instituteur qu'on donnait aux jeuns gens, c'était un maître à découper, qui les faisait journellement opérer sur la chair, et qui, joignant la pratique et l'exemple aux préceptes, ne les quittait pas sans leur avoir fait achever leur cours complet dans cet art difficile, et les avoir familiarisé avec tous les sens de la viande de boucherie, et toutes les jointures du gibier et de la volaille.

Forts de cette science, et doués d'une adresse, d'une force et d'une agilité particulière pour la bien pratiquer, nos anciens Amphitrions faisaient presque toujours honneur à leur dernier maître, et tel qui n'aurait pu expliquer à livre ouvert un vers de Virgile ou une période de Cicéron, connaissait toutes les sinuosités d'un canard, d'une oie, et même d'une outarde.

C'est surtout à la pratique de cet art ingénieux qu'on reconnaissait le possesseur d'une fortune héréditaire. Jamais embarrassé pour faire les honneurs de sa table, et même de celle des autres, il tenait à honneur de diviser et de servir lui-même les pièces les plus grosses et les plus difficiles, et il s'en acquittait avec une liberté, une dextérité qui prouvaient que, né dans la classe opulente, il était depuis son enfance familiarisé avec les bons morceaux.

L'art de l'écuyer tranchant était autrefois bien plus en honneur que nous ne l'avons vu, même dans les dernières années du siècle de Louis XV. A la cour et chez les grands, il était exercé par un homme *ad hoc* qui tenait le premier rang parmi les serviteurs d'une grande maison, et qui ne remplissait ses fonctions que l'épée au côté. Chez le monarque et chez les princes, ces fonctions étaient toujours exercées par un gentilhomme.

Cette charge a disparu avec les beaux jours du siècle de Louis XIV, et les Am-

phitrions se sont fait depuis un honneur de la remplir eux-mêmes, en découpant, de leurs propres mains, les pièces les plus honorables de leur table. Les Allemands seuls ont eu le bon esprit de conserver un écuyer tranchant, et chez eux les Amphitrions ne servent jamais que des pièces divisées

C'est un grand malheur, sans doute, que ces fonctions difficiles aient cessé, parmi nous, d'être remplies par un homme en titre d'office, qui, exercé de bonne heure dans cet art, le portait souvent à un tel degré d'adresse, qu'il vous eût découpé une dinde sur la pointe de la fourchette, et sans la poser à terre. D'ailleurs, découpant sur une table à part, maître de la pièce.



POSITION DE LA MAIN, DU COUTEAU ET DE LA FOURCHETTE A DÉCOUPER.

oin des yeux des convives, travaillant sur ine rotonde de bois, et jamais sur un plat, borné enfin à ces seules fonctions, il devait s'en acquitter bien mieux qu'un Amphitrion qui opère devant mille regards attentifs et curieux, dont la tête est remplie de bien d'autres soins, et que tout expose à des distractions fâcheuses. Le rôti et les convives gagnaient singulièrement à l'ancienne méthode : les pièces, bien mieux et bien plutôt divisées, étaient plus appétissantes et plus chaudes, et l'Amphitrion, dégagé de ce soin, pouvait s'occuper exclusivement de celui de stimuler et de satisfaire l'appétit de ses hôtes.

Mais puisque nos mœurs actuelles en ordonnent autrement ; puisque non seulement les écuyers tranchans n'existent plus que dans l'histoire, mais que bien peu des Amphitrions actuels ont terminé leur éducation par un cours de dissection des viandes, il est nécessaire de rappeler les principes de cet art, d'en indiquer les secrets et d'en développer les résultats pour l'instruction et la génération qui s'élève et qui commence à sentir que rien n'est plus honteux, pour un maître de maison, que de ne pas savoir découper. Autant vaudrait ne pas savoir écrire.

Le premier soin d'un Amphitrion jaloux de bien découper, c'est d'avoir des couteaux et des fourchettes de dimensions différentes et proportionnées aux pièces sur lesquelles il doit opérer. Il faut que les couteaux aient le fil et soient chaque jour ; passés sur une bonne pierre à l'eau. Les fourchettes d'acier, bien pointues et fortes quoique déliées. Comme il est très difficile de bien découper dans le plat, il serait bon que l'Amphitrion eût à sa portée une crédence de bois d'acajou, bien propre, et qu'il opérât sur cette espèce d'établi. Il faut qu'il place devant lui la pièce bien d'aplomb et qu'il ne craigne pas de se tenir debout si le cas le requiert. Ses mains doivent être agiles et bien assurées,

ses bras souples et bien arrondis, sa serviette doit assurer son buste en entier, afin que la crainte des éclaboussures ne l'empêche pas d'opérer librement. Attentif a sa besogne, il ne doit s'occuper que d'elle et s'imaginer qu'il est seul et que personne ne le regarde; de leur côté, les convives doivent éviter de porter leur attention sur ce travail. Il en sera mieux fait et plus rapidement terminé.

A mesure qu'un membre, un filet, une portion quelconque de la pièce, est détaché du tronc, il faut le mettre dans le plat et le ranger symétriquement. Lorsque tout est divisé, on retire la crédence; l'Amphitrion quitte sa serviette et ses instrumens, sauf à les reprendre, bien propres et bien nettoyés, pour une dissection nouvelle.

Alors, ou il sert à chacun des convives un des morceaux découpés, ou il en charge plusieurs assiettes pour les faire passer à la ronde, ou enfin il fait circuler le plat même, en sorte que chacun peut se servir selon son goût, s'il n'est pas trop timide, et il ne faut pas l'être à table, sous peine de mourir de faim, même devant un dîner à quatre services.

Tels sont les principes généraux que nous avons cru devoir poser; en les suivant exactement, on sera sûr d'être dans la bonne voie, d'établir la réputation de sa table et de sa maison, et de passer à bon escient pour un Amphitrion qui sait vivre, et dont l'éducation n'a point été négligée. Au nom de chaque viande et même de chaque poisson susceptible d'être découpé, nous avons indiqué la manière la plus élégante et la plus sûre de les diviser convenablement, nous n'avons rien épargné, pour qu'à l'aide de nos descriptions, de nos préceptes et des planches qui en complètent la démonstration, chacun, avec un peu d'aptitude, de zèle et d'adresse, puisse devenir, en peu de jours, sinon un écuyer tranchant du premier ordre, du moins un disséqueur assez habile pour s'attirer les louanges et l'affection des convives les plus exigeans.

Nous ajouterons, avant de terminer, que le grand art de découper n'est pas nécessaire seulement aux Amphitrions, mais que dans plus d'une occasion, il est très profitable aux convives, et qu'il leur tient souvent lieu d'esprit et d'amabilité. Un homme qui sait bien découper et servir, pour peu qu'il soit présentable d'ailleurs, est non-seulement admis partout, mais il est recherché de préférence à bien d'autres dans beaucoup de maisons. L'Amphitrion, s'il est étranger à cet art, accueille avec empressement celui qui le possède, et il l'invite souvent, pour mettre ses talens en œuvre.

DÉJEUNER. Depuis que, grâces aux changemens opérés dans nos mœurs, à nos bureaux d'affaires, à nos spéculations, on dîne à Paris beaucoup plus tard que l'on n'y soupait du temps de Charles VIII, le déjeûner est devenu un repas important. Une tasse de thé, d'eau de tilleul, et même de café au lait, tel qu'on le fabrique à Paris, ne suffiraient pas pour attendre un dîner, qui ne paraît presque jamais avant six heures du soir. L'estomac a besoin d'alimens plus substantiels et de boissons plus généreuses, pour ne point murmurer pendant une épreuve aussi longue. Aussi, les déjeûners à la fourchette, dédaignés autrefois des sémillans et des délicats de nos salons dorés, et renvoyés comme des usages grossiers, aux gens du peuple et aux voyageurs, ont-ils pris depuis long-temps une faveur extrême parmi les personnages même les plus marquans. Les affaires ne commencent guères avant dix heures, et, dès midi, une table d'acajou se couvre de dix sortes de viandes froides et de flacons de différens vins, et les heureux du jour donnent alors un cours immodéré à leur strident appétit. Si quelques mets chauds sont soufferts par faveur, ce sont des membres de volaille en papillottes, des poulets à la tartare, ou tout au moins des petits pâtés au jus, des rognons et des saucisses. Les pièces de résistance, les salades de volaille et les pâtés de gibier jouent le plus grand rôle dans ce repas préparatoire, dont les huîtres du célèbre rocher de Cancale sont pendant presque tout l'hiver la préface obligée. Ainsi réconfortés, nos illustres et

modernes *Midas* retournent aux affaires, et se livrent à la soif de l'or, avec une ardeur d'autant plus grande, qu'ils sentent bien qu'il en faut beaucoup pour soutenir pendant long-temps l'ordinaire somptueux auquel ils se sont habitués.

Mais ce régime opulent ne saurait convenir à l'humble rentier, ni au modeste enfant des muses. Le revenu du premier n'y suffirait pas pendant huit jours, et l'imagination de l'autre se trouverait bientôt paralysée par une nourriture grossière et trop solide. Lorsque Boileau disait :

Horace a bu son soul quand il boit les ménades.

Il n'entendait pas parler de nos déjeûners; s'il est prouvé que la diète ralentit la circulation du sang et des idées, et éteint la verve poétique, il ne l'est pas moins que les alimens succulens, solides et opimes, pris avec excès, la paralysent bien davantage.

Cependant, l'heure du dîner étant pour eux à peu près la même, il a fallu chercher un moyen de l'attendre sans souffrir, et saisir un milieu raisonnable, entre la tasse de thé et les pâtés de jambon ; trouver une substance tout à la fois légère et substantielle, amie de l'estomac et de l'imagination, agréable au goût et peu dispendieuse; facile à préparer, et qui, sous un petit volume, renfermât des principes assez nutritifs pour permettre d'attendre, sans impatience, un dîner tardif, et néanmoins pas assez solide pour empêcher d'y faire honneur. Tel était le problême qu'il fallait résoudre, et le chocolat l'a résolu (Voy. CHOCOLAT).

Il est de notre devoir de donner ici un menu général pour les déjeûners, mais nous ne prétendons pas l'appliquer aux déjeûners ordinaires qui se font dans toutes les maisons vers midi : nous ne voulons parler ici que de ces déjeûners-dinatoires que donnent quelquefois certains célibataires qui, n'ayant point de maison montée, mais jouissant d'une honnête aisance, se plaisent à rassembler de temps en temps leurs amis, pour passer ensemble une partie de la journée. Le même menu pourra s'appliquer aussi, mais avec quelques modifications, aux déjeûners des maisons de campagne opulentes, et où se réunissent des sociétés nombreuses.

Menu pour un déjeûner de vingt couverts.

MILIEU.

Une tête de veau du Puits-certain.
Quatre grosses pièces froides.
Un jambon de Mayence.
Un pâté de poulardes.
Une langue de bœuf fourrée.
Une galantine de gibier.

HUIT ENTRÉES.

Une selle de mouton aux navets.
Des cuisses de poularde en papillottes
Un fricandeau aux cardons d'Espagne.
Un canard aux olives.
Une noix de veau à la bourgeoise.
Des pigeons à la crapaudine.
Une poitrine d'agneau farcie.
Une marinade à l'allemande.

HUIT HORS-D'OEUVRES.

Du boudin et des saucisses.
Des petits pâtés au naturel.
Des rognons au vin de Champagne.
Deux andouilles grillées
Des pieds de cochon farcis aux truffes, ou à la Sainte-Ménehould.
Des coquilles au gratin.
Des huîtres sautées à la poêle.
Une grosse anguille à la tartare.

HUIT PETITES ASSIETTES COURANTES.

Des cornichons au vinaigre.
Du beurre frais seringué.
Des anchois en canapés.
Du thon mariné à l'huile vierge.
Des bigarreaux marinés.
Des petits radis et raves.
Des huîtres marinées.
Des olives farcies aux capres et aux anchois.

DEUX BOUTS DE TABLE.

Un melon de Honfleur.
Un cantaloup.

DOUZE ASSIETTES DE DESSERT.

Une grosse brioche.
Une assiette de poires.
Une assiette de raisins.
Une assiette de nèfles.
Une assiette de gros biscuits.
Une compotte de poires grillées.
Un ramequin de Bourgogne.
Une assiette de pommes reinettes, de Canada.
Une assiette de noix vertes.
Une assiette de cormes.
Une assiette de biscuits à la cuillère.
Une compotte de pommes à la portugaise.

VINS.

Douze bouteilles de vin de Mâcon.
Quatre bouteilles de vin de Bordeaux.
Quatre bouteilles de vin de Beaune.
Deux bouteilles de vin de Chypre.
Une bouteille de vin de Lunel.
Douze bouteilles de vin de Chablis.
Quatre bouteilles de vin du Clos-Vougeot.
Quatre bouteilles de vin de Saint-Peray.
Deux bouteilles de vin de Malaga.
Une bouteille de vin de Rivesaltes.

Ce menu peut, avec quelques changemens faciles à faire, servir pour toutes les saisons de l'année ; c'est pourquoi nous nous bornerons à ce seul exemple. Il est aisé de voir qu'il ne présente qu'un seul service, et qu'il doit être disposé en ambigu : du reste, on peut étendre ou resserrer ce menu, à volonté, selon le nombre des convives.

Un déjeûner-dinatoire, tel que celui-ci, commence entre une heure ou deux heures, et se prolonge ordinairement assez avant dans la nuit. On y prend le café à la crême, et il n'est pas rare qu'on le termine par des glaces. Le café et les liqueurs se prennent toujours à table.

Le dessert, tel que nous l'offrons ici, et qui est toujours la partie la plus faible et la moins brillante d'un déjeûnner, est un dessert d'automne, et même d'hiver. Il sera aisé de le modifier selon la saison, et d'y faire intervenir des cerises, des groseilles, des pêches, des abricots, des prunes, des cerneaux et des marrons, à la place des poires, des nèfles, des noix, des cormes, du raisin, etc. On peut aussi y ajouter un fromage de Viry et un fromage à la crême, soit fouetté à la vanille ou à la rose, soit mi-glacé et panaché aux pistaches ou à la fleur d'orange. On servira aussi des fromages de Gruyère, de Roquefort, de Brie, de Neuf-Châtel, etc.

Les têtes de veau du Puits-Certain, nommées à juste titre *Encyclopédie de bonne chère*, forment un milieu aussi apparent que solide, et conviennent surtout à un déjeûner nutritif. A la campagne, on peut la remplacer par une longe de veau de Pontoise, froide et surmontée d'une gelée, bien clarifiée et bien transparente : c'est un milieu fort solide et qui plaît généralement. Alors on ajoutera deux fortes salades, l'une de volaille en mayonnaise, l'autre potagère : elles lui serviront d'acolytes.

DÉGORGEMENT (cave). On appelle ainsi une opération qui a pour but d'extraire le dépôt d'une bouteille, sans avoir besoin de la vider. Pour cela, on place la bouteille horizontalement, et on l'agite doucement jusqu'à ce que le dépôt soit détaché, ce que l'on voit facilement au moyen d'une lumière placée au-dessous de la bouteille; quand on voit le dépôt rassemblé au milieu de la cavité inférieure, on continue à agiter, mais en élevant peu à peu le fond de la bouteille, de manière à faire descendre le dépôt vers le col; alors on met la bouteille, à peu près dans la même position, dans un trou de planche percée. On agit de la même manière et successivement sur la totalité, ou d'abord sur une partie des bouteilles qu'on veut dégorger. Quand la planche percée ne peut plus en contenir, on reprent la première bouteille qui y a été placée, on l'agite encore en élevant davantage le fond, et on la remet dans son trou, inclinée comme on la tenait, c'est-à-dire, plus que la première fois. On fait subir cette seconde opération

à toutes les autres bouteilles qui sont sur la planche, et on les remet en place. On la répète encore plusieurs fois, jusqu'à ce que le dépôt soit bien descendu dans le col de la bouteille, qu'on finit par placer tout-à-fait renversée sur la planche percée; alors on laisse reposer quelques jours, au bout desquels on prend, sans la retourner, la bouteille de la main gauche, le doigt indicateur placé sur le bouchon qu'il doit retenir à sa place, et le fond de la bouteille appuyé contre le dessous du bras. De la main droite on coupe la ficelle et le fil de fer qui fixent le bouchon, et on extrait celui-ci en évitant qu'il sorte de lui-même. Le dépôt tombe; on retourne lestement la bouteille, sur le goulot de laquelle on place le doigt indicateur gauche pour la boucher; on y met le bouchon, qu'on a essuyé de la portion de dépôt qui y était fixée; on débouche la bouteille sur un vase d'une certaine largeur et, de cette manière, on ne perd pas le vin qui sort avec le dépôt; on met ensuite ce vin en bouteilles et on le dégorge plusieurs fois pour lui rendre sa limpidité, mais ce vin perd de sa qualité. Après qu'on a agité une bouteille une première fois, si on s'aperçoit que le dépôt, très léger, se mêle dans la liqueur, il faut lui laisser au moins vingt-quatre heures de repos avant d'agiter de nouveau; sans cela, la bouteille étant tout-à-fait renversée, le dépôt, au lieu de descendre sur le bouchon, se fixerait sur la partie de la paroi qui précède le col et le dégorgement ne serait pas possible.

Après le dégorgement, on s'occupe du remplissage, mais cette dernière opération, pratiquée comme de coutume, est suivie d'un grand déchet, quand les vins sont grands mousseux; on évite ce déchet en procédant au remplissage, au moyen de la cannelle aérifère double, dont on trouvera la représentation et la manière de s'en servir au mot Cannelle (fig. 1).

DÉGORGER (Faire): terme de cuisine. C'est mettre des viandes dans l'eau froide pour leur faire rendre le sang qui peut y rester et pour qu'elles deviennent exactement blanches. On doit toujours faire dégorger la tête, la cervelle et les pieds de veau.

DÉGOUDRONNOIR. Cet instrument est fort commode pour enlever le goudron attaché au col des bouteilles qui ont servi. Il est en acier fin bien trempé, et se compose de deux mâchoires dentées *d, d,* mobiles sur la charnière *e*. On le tient d'une main par les manches *f, f;* et, après avoir éloigné ceux-ci pour introduire le col de la bouteille entre les mâchoires *d, d,* on lui imprime un mouvement circulaire, et le



goudron tombe aussitôt. Pour dégoudronner cent bouteilles avec une lame de couteau, il faut travailler deux ou trois heures: on fait la même opération en moins d'une demi-heure à l'aide du dégoudronnoir.

DÉGOUT. On appelle dégoût, en cuisine, le jus que la chaleur du feu fait sortir des viandes qui cuisent à la broche et qui tombent dans la lèchefrite.

DÉGUSTATION DES VINS. Pour bien juger un vin qu'on ne connaît pas, il faut, après s'être informé des qualités qui le font estimer, oublier toutes celles que l'on aime à rencontrer dans d'autres, et n'y chercher que le gout et le caractère qu'il doit avoir. Ainsi, je pense que les gourmets de chaque vignoble sont seuls capables de bien choisir les vins de leur canton; mais qu'il n'appartient qu'à l'homme habitué à en goûter de toute espèce, sans prévention, de juger du mérite de ceux de tous les pays.

Indépendamment de l'étude qu'on doit faire des moyens de distinguer les vins purs de ceux qui sont mélangés, il faut encore qu'on s'assure du goût, du bouquet et du caractère de ceux des différens vignobles, des signes qui indiquent ce qu'ils gagneront de qualité en les gardant plus ou moins

long-temps, et des maladies ou altérations auxquelles ils pourront être sujets. Cette dernière partie de l'art du dégustateur est la plus essentielle à connaître. On rencontre assez souvent des vins qui paraissent excellens, deux mois après la récolte, et qui tournent au bout d'un an; tandis que d'autres qu'on trouve moins bons pendant la première année, acquièrent en vieillissant des qualités agréables, durent longtemps, et, pour me servir de l'expression usitée dans le commerce, finissent toujours bien.

La qualité et l'agrément que l'on trouve dans un vin dépendent souvent des alimens qui ont précédé la dégustation. Quelle que soit la qualité de celui que l'on boit après avoir mangé des mets doux ou sucrés, des fruits, et surtout des pommes, il semble toujours acerbe et peu agréable, à moins que ce ne soit du vin de liqueur; tandis qu'après les mets épicés, les fromages de haut goût, et surtout celui de Roquefort, tous les vins paraissent bons, ou du moins beaucoup meilleurs qu'ils ne le sont réellement. Les liqueurs spiritueuses, les vins forts et corsés, lorsqu'on les boit purs, nuisent à la sensibilité du palais; les personnes qui en usent habituellement finissent par ne trouver aucun goût aux vins fins, délicats et savoureux qui font les délices des véritables amateurs.

Le dégustateur doit consulter l'état de sa santé, car le vin étaut soumis au jugement du goût et de l'odorat, on ne peut en connaître les qualités et les défauts qu'autant que ces organes sont libres de toutes affections.

Il est impossible de préciser toutes les nuances qui distinguent un vin pur de celui qui est mélangé; je me contenterai de prévenir le consommateur que tous ceux qui n'ont subi aucun mélange d'autres vins conservent un goût qui leur est propre, et qu'à moins d'être parvenus à leur dernier degré de maturité, ils ont une légère âpreté, nommée *grain*, qui déplait aux personnes habituées à boire les vins doux et coulans que produit le mélange de plusieurs.

DENT DE LION. plante qui a pris ce nom de la découpure de ses feuilles, qu'on dit avoir quelque rapport avec l'arrangement et la disposition des dents du lion. Le vulgaire appelle cette plante *le pissenlit*, peut-être parce qu'elle provoque les urines, et qu'elle est apéritive. On met dans les salades les nouvelles feuilles et les jeunes pousses de la dent de lion. Elle croit dans les prés, le long des chemins et fleurit en juin. Étant cuite, elle resserre l'estomac; étant crue, elle lâche.

DENTS DE LOUP. Plissez en éventail deux feuilles de papier coupées dans leur longueur; doublez vos feuilles et placez-les sur une feuille d'office; après avoir beurré votre papier, ouvrez un peu vos plis, et dressez-y une cuillerée de pâte (Voy. la composition de cette pâte au mot PATE); conduisez votre pâte avec le doigt au travers de vos feuilles, et laissez assez d'intervalle pour que vos dents ne se touchent pas en cuisant; après les avoir poudrées de petit anis au sucre, vous leur faites prendre une belle couleur au four un peu chaud, alors vous les retirez, puis, prenant chacune de vos feuilles par les deux bouts et les écartant, vous les séparez de vos dents sans les casser.

DÉPOT. Tous les vins déposent en bouteille; les rouges plus que les blancs : la couleur des premiers se précipitant jusqu'à ce qu'elle soit tout-à-fait détruite.

Des dépôts formés par les vins, les uns sont bourbeux, d'autres sont gras, d'autres sont si légers que le moindre mouvement imprimé à la bouteille les détache et les mêle à la liqueur, d'autres, au contraire, adhèrent aux parois du vase. Il n'est pas rare de voir un vin donner deux dépôts de nature différente, l'un adhérent à la bouteille, l'autre flottant dans la liqueur.

En Champagne, on appelle *dépôt-pierre* celui qui se précipite sous forme de sable fin, ou de petits cristaux de tartre. La ressemblance que ce dépôt a avec la litharge a effrayé souvent plus d'une personne. Si l'on avait quelques craintes à cet égard, on pourrait s'assurer de la vérité de la manière suivante : on ferait sécher une portion du dépôt suspect, puis on le placerait

sur des charbons ardens. Si c'est le dépôt-pierre, il brûlera en répandant une vapeur épaisse qui aura l'odeur de tartre brûlé, et si on continue la calcination, il laissera un résidu blanc. On peut d'ailleurs opérer sur le vin lui-même : on y verse un peu de foie de soufre, et s'il contient de la litharge, il se forme à l'instant un précipité noir très abondant.

Quant au *dépôt-pierre*, il ne communique aucun mauvais goût aux vins auxquels on le mêle, et il altère fort peu leur limpidité. A peine a-t-on cessé d'agiter la liqueur qu'il se précipite au fond. Les meilleurs vins en contiennent. Ceux qui donnent cette espèce de dépôt se conservent plus long-temps, et sont moins exposés à se détériorer que les vins à dépôt gras ou flottant.

Les vins les plus précieux sont ordinairement ceux qu'on garde le plus long-temps en bouteilles. C'est dans ces vases qu'ils acquièrent toute la qualité dont ils sont susceptibles, mais ils y forment des dépôts qui, mêlés de nouveau avec la liqueur, en altèrent la limpidité et le goût. Si on veut boire des vins vieux très limpides, il faut les transvaser avec soin avant de les mettre sur la table.

Tant qu'on ne déplace pas les vins en bouteilles, il est inutile de les transvaser, car il est probable que, six mois ou un an après leur avoir fait subir cette opération, ils formeraient un nouveau dépôt, dont il faudrait encore les séparer avant de les boire. Mais, lorsqu'on veut transporter des vins qui ont déposé, il est indispensable de les transvaser auparavant, tant pour conserver leur transparence, qu'ils ne reprendraient qu'après un long repos, que pour éviter qu'ils contractent un mauvais goût (Voy. Transvasage, Champagne).

DÉS (Couper en), terme de cuisine. C'est couper la viande ou les légumes en morceaux cubes, petits ou gros, en leur donnant la figure de dés à jouer. Les croustades qui accompagnent toutes les natures de purées, considérées comme potage, doivent toujours être coupées en dés.

DÉSOSSER, en cuisine. On désosse les viandes pour les mettre en hachis. On fait des pâtés de lièvres, de chapons, poulardes, dindes désossés. Il faut être versé dans la cuisine et la pâtisserie, pour bien désosser une volaille, ou autre pièce de chair, quelle qu'elle soit.

DESSERT. Nous avons dit ailleurs que le dessert est aux services qui le précèdent ce que la girande est au feu d'artifice, et si cette comparaison n'est pas exacte dans tous ses rapports, l'on conviendra du moins qu'elle fait très bien comprendre que le dessert doit être la partie brillante d'un festin, que son apparition doit surprendre, étonner, enchanter, ravir les convives, et que si tout ce qui a précédé a satisfait pleinement le sens du goût, qui n'est autre chose que l'appétit bien dirigé, le dessert doit parler à l'âme et surtout aux yeux : il doit produire des sensations de surprise et d'admiration, qui mettent le complément aux jouissances que l'on a goûtées depuis le commencement du repas.

Mais cet art, comme tous les autres, n'a fait en France que de très lents progrès, et il a encore cela de commun avec tous les autres arts, que c'est aux Italiens que nous en sommes redevables.

Autrefois nos maîtres-d'hôtel n'avaient trouvé d'autre système d'arrangement que dans la grandeur des pièces et la forme des plats : une immense profusion, qui n'était accompagnée que par une lourde élégance, tel était alors tout le mérite des tables les plus splendidement servies. Cette somptuosité grossière attestait, si l'on veut, l'opulence, mais rien en elle n'annonçait le goût et la délicatesse. Le tableau des nôces de Cana, du célèbre Paul Véronèse, qu'on voit au Musée de Paris, peut donner une juste idée du genre de décoration qui régnait alors.

Lorsque l'art du confiseur eut été perfectionné, l'on imagina de servir les desserts dans un nouveau goût. L'heureux assortiment des fruits naturels et des fruits confits, servis en même temps, conduisit à l'idée de représenter et d'imiter les arbres qui les produisaient; on en composa des dessins variés, on en forma des vergers dé-

licieux qui frappaient agréablement la vue, tout en stimulant le sens du goût. Les Italiens, qui furent les inventeurs de ce genre, le portèrent à un très haut degré de perfection.

On crut donner du mouvement et de la grâce à ce service en couvrant la table de plateaux de métal vernis, qu'ensuite on décora de glaces. Avec l'aide de sables diversement colorés, on dessina des fleurs, on reproduisit l'élégance et la variété des parterres, et l'on compléta l'illusion en garnissant ces parterres de petites figures en sucre, auxquelles on donnait leurs véritables couleurs : on croyait voir une société élégante et choisie sur un boulingrin émaillé de fleurs.

Ce nouveau genre de luxe n'avait point pénétré en France, même dans les beaux jours de Louis XIV : il était encore inconnu à ces magnifiques fêtes de Versailles de 1664 et de 1666, dont Molière nous a donné de si belles descriptions. Les premiers plateaux sablés parurent au mariage de Louis XV en 1725 : ce fut pour la reine Marie de Pologne, son épouse, qu'ils furent faits, et cette princesse, élevée dans le malheur et dans l'obscurité, et qui passa de la petite ville de Wissembourg sur le premier trône du monde, dut être aussi surprise que frappée de cette sorte de décoration.

Comme tout s'enchaîne dans les arts, et qu'il est de leur nature d'aller toujours en se perfectionnant, jusqu'à ce qu'ils déclinent, cette découverte en fit naître d'autres beaucoup plus riches, qui offrirent le double mérite des difficultés vaincues et du plus séduisant coup-d'œil.

Desforges, père du célèbre auteur de la *Femme jalouse*, de *Tom Jones à Londres*, etc., était alors le premier décorateur de Paris. Ce fut lui qui introduisit dans les desserts la verdure feinte, qu'on n'y connaissait point encore : il sut lui donner un si grand air de naturel et de vérité que ce genre de décoration fut généralement adopté, et lui mérita une réputation qui a survécu à sa personne et à ses ouvrages. Delorme, qui lui succéda, suivit les mêmes procédés, et sans y déployer cette profondeur d'imagination et ce génie créateur qui avaient immortalisé Desforges, il trouva encore quelques lauriers à moissonner dans cette carrière, et se distingua surtout par un goût très-recherché, et qui lui mérita le titre de fleuriste de la cour. Sous l'empire, cet art prit un nouvel essor, il se ressentit de la perfection à laquelle fut porté alors tout ce qui tenait au dessin et à la cuisine, et, grâce aux découvertes de Dutfoy, cet art fut poussé à un point fait pour étonner les artistes eux-mêmes, et dont on ne le croyait pas susceptible. Dutfoy appela l'architecture au secours de la décoration. Ses prédécesseurs offraient des vergers, des gazons et des parterres : lui, a construit des palais où tous les ordres étaient réunis, dont les proportions sévères, le goût parfait et l'immense étendue attestaient vraiment l'homme de génie. De ses mains habiles sortirent des temples surmontés d'un vaste dôme, d'une élégante coupole, ornés d'un immence péristile, de galeries à perte de vue et de portiques élégans. Les colonnes, les entablemens, les chapitaux, les frontons, les architraves, les corniches, etc., tout était construit suivant les principes de l'art : les profils en étaient d'une pureté remarquable, et les ornemens d'un excellent goût. Chacun de ces temples était décoré des attributs, des emblêmes qui caractérisaient la divinité à laquelle ils étaient dédiés, et l'on pouvait apprendre la mythologie en admirant ces surtouts de dessert.

D'élégans bosquets, plantés d'arbustes imités de manière à produire la plus parfaite illusion, ornés de grappes et de figures en biscuit de Sèvres de la plus riche composition, accompagnaient ces palais et ces temples; ils donnaient en quelque sorte le mouvement et la vie à cet intéressant tableau, et le jeu savamment combiné des lumières faisait de cet ensemble un spectacle presque magique.

Dutfoy ne se borna pas aux ressources que lui présentait l'architecture, il chercha dans l'art de la pyrotechnie de nouveaux moyens de varier les plaisirs; et les

feux d'artifice qu'il adapta à ses décorations, et qui naissaient du milieu de ses palais et de ses temples, produisirent un effet plus aisé à imaginer qu'à décrire.

A l'instant convenu, on mettait le feu à une mèche soigneusement cachée, et qui durait pendant quelques minutes. Tout-à-coup le temple se couvrait de feux odorans et de toutes couleurs, mille gerbes s'élançaient jusqu'au plafond; les convives dont les yeux et l'odorat jouissaient tout-à-la-fois étaient placés sous une voûte d'étincelles flamboyantes. Le bruit, l'odeur et l'éclat de ce spectacle imprévu causaient un énivrement universel que ne troublait la crainte d'aucun danger; car ces étincelles, malgré leur éclat, étaient tellement innocentes, que les tissus les plus légers n'en recevaient aucun dommage. On conviendra qu'un dessert ainsi préparé était un véritable drame, et que l'on ne saurait terminer d'une manière plus éclatante et plus vive un repas somptueux.

La décoration nous a entraînés plus loin que nous ne voulions, et nous n'avons encore rien dit de la friandise, c'est cependant la partie la plus solide des desserts, mais elle prête moins à l'imagination qu'à la sensualité. Des compottes bien faites sont rares; il en faut cependant dans les desserts bien ordonnés; il faut aussi d'élégans rochers garnis de friandises. Des assiettes montées garnies de confitures sèches et de bonbons, des fruits glacés au caramel, les plus beaux fruits de chaque saison pyramidés avec art et simplicité, des confitures liquides dépotées dans des compotiers de la plus riche porcelaine, des fromages fouettés et panachés, des fromages glacés et cannelés, des glaces en tasses, en briques et en fruits, des biscuits, des macarons, des massepains, des biscuits manqués, des moules de conserve de fleur d'orange soufflée; enfin, pour ceux qui ont besoin de gagner de la soif, du fromage de Roquefort qui mérite, par-dessus tous les autres, le nom de biscuit des ivrognes; voilà ce qui doit constituer un dessert dans toutes les règles. Des trois services, c'est le plus dispendieux sans doute, et celui qui exige le plus de soins, et de soins minutieux de la part de l'Amphitrion; mais aussi un dessert bien ordonné fait à lui seul la réputation d'une table; on en parle pendant six mois, et on le cite pour modèle et pour exemple chaque fois qu'on raisonne principes sucrés. C'est une gloire à laquelle beaucoup prétendent, et que bien peu de gens sont dignes d'obtenir. (Voir la planche, représentant un dessert servi, à la fin du volume).

DESSERVIR. C'est lever de dessus la table les viandes, ou le fruit qui reste. On dessert d'abord la viande, soit que ce soit au premier service, au roti, ou à l'entremets: quand on dessert chaque service, il faut toujours présenter des assiettes. Il y a des tables où l'on change entièrement de couverts, c'est même un usage maintenant établi dans les grandes maisons.

DESSICATION. On appelle ainsi l'opération que l'on fait subir aux différens corps pour les dépouiller de l'eau qu'ils renferment; par conséquent, il y a plusieurs degrés de dessication, depuis celui où la plante se fane, jusqu'à celui où elle se torréfie. Il n'est question dans ce dictionnaire que de celui qui convient à la conservation des substances alimentaires.

La dissipation de l'eau peut s'obtenir de trois manières: 1° par la chaleur qui la vaporise et la disperse, 2° au moyen de l'air qui s'en charge et l'emporte, 3° à l'aide des corps hygrométriques, c'est-à-dire qui ont une certaine avidité pour l'eau, et qu'on met en contact avec les substances qu'on veut dessécher. (Voy. les mots Fruits, Poissons, Racines, Viande).

DIABLOTINS. Voy. au mot Crême, l'article Crême a la vanille renversée. Vous aurez un pain à la vanille comme il est indiqué à cet article; vous ferez bien cuire cette crême; vous la renverserez et la laisserez refroidir, et après l'avoir coupée en gros dés, vous la laisserez bien égoutter; vous farinerez vos morceaux avant de servir; vous ferez rougir de la friture, et vous y mettrez vos diablotins jusqu'à ce qu'ils soient un peu noirs; alors vous les égout-

terze, les poudrerez de sucre et les servirez pour entremets.

DIGESTION (Voy. REPAS).

DINDE, COQ D'INDE. Gros oiseau qui nous a été apporté des Indes occidentales, et aussi domestique que le coq. Quoique le coq d'Inde aime les pays chauds, il peut cependant assez bien supporter les pays froids, dès qu'il devient grand, et qu'il y est accoutumé; mais il n'en est pas de même de ses petits, qui sont très délicats, et qu'on ne peut élever qu'avec beaucoup de soin et d'attention.

Les dindes et les dindons donnent de la peine à les élever, étant plus sensibles au froid que les poulets, mais avec les soins qu'on prend, on en vient à bout. On donne à une poule d'Inde quinze œufs, la première fois qu'elle veut couver, à cause du froid qui n'est pas tout-à-fait passé; et dix-huit, lorsqu'on la met couver une seconde fois, ce qui se fait au mois de juillet. Les œufs sont un mois à éclore; pendant ce temps, on ne doit pas laisser manquer de nourriture les couveuses. Il faut les lever doucement de dessus leurs œufs pour les faire manger et boire, car ces animaux sont quelquefois si échauffés à couver, qu'ils se laisseraient la plupart mourir de faim, quand même ils auraient de la nourriture devant eux, si on ne les obligeait de manger. Ce soin que l'on prend, les sollicite à se vider, ce qui les soulage beaucoup dans leur emploi.

Quand les dindons sont éclos, comme le froid est leur ennemi et les fait mourir, il faut leur choisir un lieu chaud pour les élever. Quand ils sont devenus un peu forts, on leur donne la liberté de se promener dans la cour, pour y jouir de la chaleur du soleil, qui est celle qui fortifie le plus. On ne doit pas, dans les commencemens, les faire sortir, quand on voit le temps disposé à la pluie, car il n'y a rien qui les morfonde davantage, et qui les fasse plutôt mourir.

Les poulets d'Inde doivent être maniés doucement, lorsqu'on est obligé, aussitôt après qu'ils sont éclos, de les ôter de dessous leurs mères, ou de les y remettre, car dans les moindres mouvemens qu'elles font, elles sont fort suiettes à en écraser sous leurs pieds.

Lorsque les poulets d'Inde sont hors de la coque, il leur faut donner des blancs d'œufs bien durs pendant trois jours, hâchés bien menu, mais non pas le jaune.

Ensuite ont leur donne pendant quinze jours des blancs d'œufs durs hachés bien menu, avec des orties et du fromage blanc.

Au bout de ces quinze jours, pendant un mois, des orties hâchées avec la farine d'orge et du pain de noix. Quand les poulets d'Inde sont parvenus à une certaine grosseur, et qu'ils sont forts, on les nourrit d'orties hachées grossièrement et mêlées seulement avec du son. On leur hache aussi, par gros morceaux, les fruits pourrris, ou ceux que le vent abat. Cette sorte de nourriture les tient en bonne chair; on leur continue cette même nourriture

Quand les poulets d'Inde ne se soucient plus de leur mère, on songe à leur donner une personne pour les mener paître, afin d'épargner la nourriture qu'on serait obligé de leur donner à la maison. Il faut, autant qu'il est possible, qu'un dindonnier soit d'un tempérament à résister aux injures du temps, qu'il soit alerte, matineux et vigilant. Son devoir est d'empêcher les dindons de s'égarer, et de devenir la proie du renard ou du loup, d'être exact à vérifier tous les soirs ou tous les matins le nombre de ses dindons, de les examiner, et de voir s'il n'y en a point quelqu'un de malade, afin d'y apporter le remède qui convient.

Le matin, sitôt que le soleil est levé, on fait partir le dindonnier auquel on recommande fortement de ne point quitter son troupeau, et de le conduire, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, afin que la diversité des pâturages réveille l'appetit de ces animaux, et les fasse croître plutôt.

Sur les dix heures du matin, il ramène le troupeau jusqu'après midi, qu'il retourne au pâturage. Le soir, le dindonnier conduit ses dindes devant lui pour les mettre dans le poulailler: mais avant que de les y enfermer, il observera soigneusement de

leur jeter un peu de grain pour leur faire prendre des forces.

On sépare les dindons malades d'avec ceux qui se portent bien, et on les laisse séparés, jusqu'à ce qu'ils mangent de bon appétit; sans cela, ils communiqueraient facilement le mal aux autres.

La ciguë est très dangereuse pour les dindons; il n'y a point de meilleur remède pour les guérir de ce poison, quand ils en ont mangé, que de leur faire avaler de l'huile d'olives.

On connaît qu'un dindon a la fièvre, quand il a les plumes de l'aile grosses et enflées. On lui tire ces plumes; et en même temps on lui donne du vin avec de la mie de pain de froment trempée. On leur fait boire de l'eau de forge sur du mâche-fer de maréchal; il faut encore hacher dans leur manger, pour quatre poulets, une demi-poignée de petit capillaire, appelé *sauve vie*, et autant de l'herbe nommée *armoise*. Les dindons sont sujets à avoir une vessie sous la langue et sous le croupion, on leur perce avec une épingle. Ils ont encore les ourles; c'est une maladie qui leur enfle la tête, si tôt qu'on s'en apperçoit, on la leur lave avec de l'eau de forge.

Il faut tenir les petits dindons à l'ombre, jusqu'à ce qu'ils aient deux mois, parce que l'ardeur du soleil les tue, et le lieu où ils sont doit être net, on leur donne souvent à buire, et de la plus belle eau, dans un vase propre.

On engraisse les dindons dans des muids, et on leur donne trois à quatre fois le jour des boulettes grosses comme de petites noix d'une pâte composée avec des feuilles d'orties hâchées, du son et des œufs durs.

Les dindons, surtout les dindonneaux, s'apprêtent en cuisine, de bien des manières. On les sert rôtis avec une sauce robert, à la daube, et en pâtés, et farcis.

La chair de la dinde est plus délicate que celle du dinde; un dindon jeune, tendre, gras, bien nourri est un bon manger. Quand il est un peu vieux, sa chair est dure, coriace et difficile à digérer. Le dindon convient à toutes sortes d'âges et de tempérament.

Dindon en ballon. On le désosse à forfait sans percer la peau; on lève toute la chair qu'on coupe par filets, et on le finit comme le fromage de cochon. Si on veut le servir pour entrée, on le retire pendant qu'il est chaud, et on le met sur la table avec une sauce.

Dindon a la bourgeoise. On flambe et on épluche un dindon: on l'aplatit un peu sur l'estomac; on en trousse les pattes; on le fait revivre dans une cesserole avec du beurre ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très fin; on le met dans une autre casserole avec l'assaisonnement, sel, gros poivre; on couvre l'estomac de bardes de lard; on mouille avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; on fait cuire à petit feu; ensuite on le dégraisse, et on met un peu de coulis dans la sauce pour la lier.

Les poulets et poulardes peuvent s'accommoder de même.

Dindon roulé. Il faut flamber un dindon et le couper en deux, le désosser à forfait et mettre, sur chaque moitié, une bonne farce de viande; on roule ensuite chaque moitié, on les ficelle et on les fait cuire couvertes de bardes de lard, avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de thym, laurier, basilic, sel, poivre, deux ognons en tranches, une carotte, un panais: la cuisson faite, on dégraisse la sauce et on la passe au tamis; on y met un peu de coulis pour la lier, et on la sert sur la viande. A la place de cette sauce, on en peut mettre une autre, ou tel ragoût qu'on jugera à propos.

Dindon a la daube. L'usage est de manger les vieux dindons à la daube: à cet effet, après l'avoir plumé et vidé, on lui coupe les pattes, on lui trousse les cuisses en dedans, qu'on assujettit avec de la ficelle; on le flambe; on l'épluche; on l'assaisonne de gros lard, de sel, de poivre, et de fines herbes; on met des bardes de lard dans une braisière, le dindon par-dessus, deux jarrets de veau, les pattes du dindon, quelques carottes, quelques ognons, deux

feuilles de laurier, un bouquet de persil et de ciboules; on couvre le dindon de bardes et d'un morceau de papier beurré; on le mouille de bouillon; on le fait mijoter pendant quatre heures; quand il est cuit, on retire la braisière du feu, on passera le mouillement à travers une serviette fine, et on le fera réduire d'un quart; on cassera un œuf dans une casserole, on le battra bien; on versera la gelée dessus, et on la fouettera bien avec l'œuf; on la tiendra sur le feu, en la remuant avec force, jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir; quand elle aura jeté ses premiers bouillons, on la placera sur le fourneau, avec un couvercle et du feu dessus; on la laissera mijoter une demi-heure, ensuite on la passera à travers une serviette fine, et on la laissera refroidir pour la servir à l'entour de la daube.

Dindon en pain. Votre dindon flambé et désossé à forfait, vous mettez dans le corps un petit ragoût cru composé de foie gras, de gras, de champignons, de petit lard, le tout coupé en dés et manié avec sel, fines épices, persil et ciboule hachés; cousez le dindon et donnez-lui la forme d'un pain; après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomac, enveloppez-le d'un morceau d'étamine; mettez-le cuire dans une marmite de grandeur suffisante, mais pas plus; mouillez avec de bon bouillon, un verre de vin blanc, bouquet de fines herbes; quand il sera cuit, vous l'ôterez de la marmite et le tiendrez chaudement; vous passerez sa cuisson dans une casserole, après l'avoir dégraissée; vous la ferez réduire en petite sauce et y ajouterez deux cuillerées de coulis; vous développerez le dindon de l'étamine, le déficellerez, ôterez les bardes de lard, l'essuierez de sa graisse en le pressant un peu avec du linge blanc, et servirez la sauce par-dessus.

Dinde (Jeune) à la broche. Votre dinde saignée, faites-la mortifier à son point, selon la température de l'air; il ne s'agit plus après cela, que de vider, flamber, trousser et embrocher la bête convenablement bardée et enveloppée d'un papier blanc; gardez-vous de la piquer: ce procédé ne convient qu'aux dindonneaux. Un peu avant son entière cuisson, vous la deshabillez de son enveloppe, pour lui faire prendre une belle couleur, et vous la servez sur un plat.

Dinde. Manière de la découper. Il y a trois manières de découper une dinde rôtie.



La première et la plus ancienne consiste à lever séparément les cuisses et les ailes : après avoir serré les premières, on coupe les secondes en plusieurs morceaux, ensuite on lève les sot-l'y-laisse et les blancs, puis on brise l'estomac, la carcasse et le croupion. Ces dernières parties sont les plus délicates, quoique les moins nutritives : ce sont celles auxquelles les dames donnent presque toujours la préférence. Il est par conséquent de la politesse de commencer par les leur offrir. On sert à la cuillère les truffes, la farce et les marrons que renfermait le corps.

La seconde manière de disséquer une dinde consiste à lever d'abord les ailes, ensuite on brise le corps au-dessus du croupion, qui reste adhérant aux cuisses et forme avec elles une espèce de capuchon. Comme l'on met ordinairement ce train de derrière à part, et qu'on ne touche qu'à celui de devant, on sent que, si cette méthode n'est pas la meilleure, elle est au moins la plus économique.

La troisième manière qui s'est intro-

duite plus récemment, et qui est pratiquée dans beaucoup de maisons qui se piquent de donner le ton, consiste à ne lever aucun des membres, mais à couper les ailes en filet, comme aux canards, avec cette différence que ces filets sont coupés sur la largeur, et non sur la longueur des ailes, en sorte que ce sont plutôt des morceaux carrés que de véritables filets : on procède ensuite de même, et en descendant sur toutes les parties charnues de la bête. Cette méthode est sans contredit la moins pénible, mais elle a l'inconvénient de dissiper le jus de l'animal, de laisser à l'entour de la carcasse les morceaux les plus délicats, et de priver les dames de ceux qu'elles aiment le mieux.

Telles sont les différentes manières adoptées aujourd'hui pour découper les dindes. Comme elles sont pratiquées presque indifféremment, et que chacune a ses avantages, le lecteur pourra choisir.

Dindon (Galantine de). Vous flamberez votre dindon ; vous commencerez à le désosser par le dos ; quand il sera désossé et que les nerfs des cuisses seront ôtés, vous leverez une partie des chairs de l'estomac et des cuisses ; vous y joindrez celles de deux poules, ou simplement du veau : si vous avez deux livres de viande, vous y mettrez deux livres de lard, le plus gras possible ; vous hachez le tout ensemble, et y joignez du sel, du poivre, des fines herbes ; lorsque votre farce est hachée bien fine, vous assaisonnez de moyens lardons avec des aromates pilés, du sel, du poivre, et vous en lardez les chairs de votre dindon ; vous faites ensuite un lit de farce, épais d'un pouce, que vous aplanissez bien également ; vous mettez, sur ce lit de farce, des truffes coupées en long, des lardons, des filets mignons de votre dindon et des volailles, des amandes et des pistaches émondées, les premières coupées en filets ; vous remettez un lit de farce, et, de même qu'au dernier lit, des truffes, des lardons, etc. ; vous ferez la même cérémonie jusqu'à ce que vous n'ayez plus de farce ; votre farce employée, vous roulez votre dindon, de manière qu'il contienne toute la farce, sans qu'il s'en échappe d'aucun côté ; avec une aiguille à brider, vous cousez les chairs comme elles étaient dans leur forme première ; vous donnerez une forme longue à votre galantine ; vous la couvrez de bardes de lard, un peu de sel ; vous l'enveloppez dans une serviette avec quatre ou cinq feuilles de laurier ; vous liez vos deux bouts, et vous ficelez votre galantine pardessus, pour qu'elle conserve sa forme ; placez votre galantine dans une braisière, sur des bardes de lard ; ajoutez-y deux jarrets de veau, un bouquet de persil et ciboule, les débris de votre dindon, quatre feuilles de laurier, un peu de thym, trois clous de girofle, plein trois cuillerées à pot de bouillon ; vous la ferez mijoter au feu pendant cinq heures ; lorsqu'elle sera cuite, vous la retirerez ; en la sortant de votre cuisson ; vous la presserez légèrement pour en extraire le jus, et la conserverez dans sa serviette jusqu'à ce qu'elle soit froide ; passez votre mouillement à travers une serviette fine ; cassez un œuf ou deux, si le jus est long ; battez-les avec votre gelée ; après vous être assuré qu'elle est de bon goût, mettez-la sur le feu, en la remuant toujours, jusqu'à ce qu'elle bouille ; alors, tenez-la sur le bord du fourneau, vous la couvrez et entretenez un feu ardent sur le couvercle. Votre gelée mijotée une demi-heure, vous la passez à travers une serviette fine, et vous la laissez refroidir, pour en faire l'usage que vous jugez convenable.

Dindon (Blanquette de). Le dindon étant cuit à la broche et refroidi, enlevez les chairs de l'estomac, et faites-en une blanquette en opérant comme il est dit à l'article Blanquette de veau.

Dindon (Hachis de). Prenez les chairs blanches d'un dindon cuit à la broche et refroidi ; ôtez-en soigneusement les peaux et les nerfs ; hachez-les, et liez votre hachis avec une sauce béchamel que vous ferez chauffer. A défaut de sauce, on fait un roux blanc que l'on mouille avec du consommé, dans lequel on a fait bouillir la carcasse du dindon ; on lie cette sauce avec des jaunes d'œufs, et on la verse sur le hachis.

Dindon (Capilotade de). Le dindon étant cuit à la broche et refroidi, on le dépèce; puis, on prépare une sauce à l'italienne avec un morceau de beurre, une cuillerée de farine, des champignons, du persil, et un peu d'échalottes hachées; on mouille avec un verre de vin blanc et du bouillon. Étant bien dégraissée et de bon goût, on met les morceaux de volaille mijoter pendant une demi-heure; on dégraisse encore, et on ajoute à la sauce quelques croûtons frits et glacés.

Dindon (Salmi de). Procurez-vous un dindon en bonne chair, que vous ferez cuire à demi à la broche; coupez-le ensuite en pièces, et mettez-le dans une casserole avec du vin, des truffes, des champignons hachés, quelques anchois, du sel et du poivre. Le tout cuit à temps, liez la sauce avec un coulis de veau. Après l'avoir dégraissée, servez votre dindon avec un jus d'orange, ou avec la sauce au jambon.

Dindon (Cuisses de) accompagnées. Vous ferez dégorger, puis blanchir à l'eau bouillante, un ris de veau que vous coupez en dés, ainsi que beaucoup de champignons; vous les manierez ensemble avec du lard râpé, persil, ciboule, basilic, échalottes, le tout haché, sel, poivre, deux jaunes d'œufs; vous aurez deux cuisses de dindon crues, bien épluchées, et désossées à forfait, à la réserve du bout de l'os qui joint la patte; vous les remplirez avec vos ris de veau et leur assaisonnement; vous les coudrez pour que rien ne sorte, et vous les mettrez cuire à petit feu et couvertes de bardes de lard, dans une petite sauce faite avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil et ciboule, peu de sel; lorsqu'elles seront cuites, que la sauce sera bien réduite, vous la dégraisserez; vous ôterez les bardes et le bouquet; vous y mettrez deux cuillerées de coulis pour la lier, ou, à défaut de coulis, gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine et un peu de persil blanchi, haché; vous ferez lier sur le feu, et servirez votre sauce sur les cuisses, avec du jus de citron ou un filet de verjus.

Dindon (Quenelles de). Voy. Quenelles lapereau), et opérez comme il est dit à cet article, en employant de la chair de dindon.

Dindon en surprise. Videz; flambez et bridez un fort dindon; faites-le rôtir, et laissez-le refroidir, quand il sera cuit; levez lui l'estomac; et remplissez le trou de salpicon; après avoir couvert votre salpicon de farce à quenelles, arrondissez bien l'estomac de votre dindon; panez-le avec mie de pain et parmesan; faites prendre couleur au four; dressez, et saucez d'espagnole réduite; servez comme relevé de potage.

Dinde aux truffes. Ayez deux ou trois livres de truffes bien brossées. Quand elles sont bien nettoyées, vous enlevez la pelure que vous hachez très fin. On retire ensuite de la dinde tout ce que l'on peut de graisse; on l'épluche et on la pèle. Mettez ensuite dans une casserole un morceau de beurre et les truffes, sel et épices; passez-les sur le feu pendant environ dix minutes; ajoutez-y ensuite les parures de truffes hachées et la graisse pilée. Si la graisse manquait ou qu'elle fût insuffisante, on ajouterait des débris de lard pilé. Vous introduirez le tout dans la dinde que vous avez eu soin de vider par la poche, et vous la briderez de manière à ce que rien ne s'en échappe. Couvrez la dinde et la ficelez avec une barde de lard; puis masquez-la dans une casserole ou braisière avec des débris de veau quels qu'ils soient, un rond de papier par-dessus. Faites cuire à petit feu et servez avec la sauce, ou bien une sauce espagnole dans laquelle vous mettez des parures de truffes hachées. La dinde étant ainsi truffée, se met aussi à la broche, et se sert avec une sauce aux truffes.

Dinde à la flamande. Videz et flambez une dinde bien grasse et bien blanche; troussez-la en poule, les pattes en dedans; après l'avoir bridée, couvrez-la de bardes de lard; mettez-la cuire dans une poêle; quand elle sera cuite, débridez-la; puis, dressez-la sur votre plat en l'entourant de laitues; masquez-la d'une flamande, et servez pour relevé de potage.

Dindonneau a l'estragon. Videz ; flambez et troussez un dindonneau, les pattes en dehors, et faites-le cuire dans une bonne poêlée ; dressez-le ; décorez-le avec des feuilles d'estragon, et saucez avec une sauce aspic à l'estragon.

Dindonneau au beurre d'écrevisses. Le dindonneau étant cuit comme il est dit à l'article précédent, dressez-le et versez dessus une sauce au beurre d'écrevisses.

Dindonneau a la régence. Votre dindonneau étant flambé, vidé et troussé, comme il est dit aux articles précédens, faites-le revenir dans le beurre, afin que les chairs soient un peu fermes ; piquez ensuite l'estomac avec du lard fin, et faites-le cuire dans une casserole avec des bardes de lard, un ognon, une carotte, sel, poivre, bouquet garni, le tout mouillé avec du consommé, mais de manière que la partie piquée ne baigne pas. Le dindonneau étant cuit, débridez-le ; glacez-le et dressez-le sur un ragoût à la financière.

Dindonneau peau de goret. Troussez un dindonneau comme il est dit aux articles précédens ; mettez-le à la broche ; arrosez-le souvent avec de l'huile, et saupoudrez de sel. Le dindonneau étant cuit, dressez-le, et saucez avec une sauce à la diable.

Dindonneau en tortue. Flambez un dindonneau, et désossez-le en le fendant par le dos, en ayant soin de ne pas endommager la peau ; laissez-lui les pattes et les ailerons. Assaisonnez l'intérieur de sel et gros poivre ; étendez de la farce cuite sur les chairs, et remplissez l'intérieur du corps avec un salpicon ; recousez les peaux ; bridez les pattes et les ailerons, et mettez le dindonneau ainsi préparé dans une casserole garnie de bardes de lard ; couvrez-le de tranches de citron ; mettez des bardes de lard par-dessus ; mouillez avec du consommé et un verre de vin de Madère, et donnez une heure de cuisson. Le dindonneau étant cuit, débridez-le, et donnez-lui la forme d'une tortue, en figurant les pattes de cet animal avec des écrevisses que vous piquerez sur les côtes du dindonneau ; la tête et la queue d'une grosse écrevisse arrangées sur l'estomac du dindonneau peuvent figurer la tête de la tortue, et l'on complète l'illusion en incrustant sur la peau du dindonneau des morceaux de truffes taillés en quadrilles. Dressez le dindonneau sur une sauce financière.

Dindonneau en mayonnaise. Voy. Faisan en mayonnaise, et opérez de la même manière avec le dindonneau.

Dindonneau en salade. Le dindonneau étant préparé comme pour la mayonnaise, entourez-le de cœurs de laitues ; décorez la salade avec des anchois, câpres, olives, cornichons, etc., et servez avec un huilier.

Dinde a la providence. Truffez une dinde, comme il est dit plus haut à l'article Dinde aux truffes. Ainsi préparée, ayez vingt morceaux de petit lard, que vous faites dessaler et blanchir, vingt saucisses à la Chipolata, vingt gros champignons, vingt truffes, trente marrons ; ayez aussi trente petites quenelles de la grosseur de vos saucisses, que vous faites pocher ; faites cuire votre petit lard et vos saucisses ; mettez la moitié de cette garniture dans le corps de votre dinde ; troussez-la et bridez-la comme pour entrée ; marquez dans une braisière avec quelques tranches de veau, deux lames de jambon, deux ognons, deux clous de girofle, un bouquet assaisonné ; couvrez votre dinde de bardes de lard et d'un papier beurré ; mouillez-la d'un verre de vin de Madère et de bon consommé ; faites cuire votre dinde pendant deux heures à petit feu : sa cuisson faite, passez-en le fond au tamis de soie, dégraissez-le, et faites-le clarifier et réduire à moitié ; passez-le à la serviette ; mettez chauffer l'autre moitié de votre garniture ; ajoutez-y une douzaine de belles crêtes et de rognons de coqs et une partie de votre fond ; égouttez votre dinde ; débridez-la ; dressez-la sur un plat ; rangez votre garniture à l'entour ; versez votre consommé dessus, et servez comme relevé de potage.

Dindon (Atelets de). Levez les chairs de l'estomac d'un dindon cuit à la broche et

refroidi; coupez-les en petits morceaux carrés; coupez de la même manière du petit lard cuit, des truffes et de gros champignons, et mettez le tout dans une sauce à atelets. Embrochez ces morceaux avec des atelets, en mettant successivement un morceau de dindon, un de lard, un de truffe, un de champignon; tâchez qu'ils soient tous bien garnis de leur sauce; panez-les en les trempant dans des œufs battus et dans de la mie de pain; et faites-les frire; servez ces atelets avec du jus réduit dessous.

DINER. Le dîner est la chose importante de chaque jour, celle dont on s'acquitte avec le plus d'empressement, de plaisir et d'appétit. Il n'y a guère que les sots et les malades qui n'attachent point au dîner tout l'intérêt qu'il mérite. Une coquette renoncerait plutôt à plaire, un poëte à être loué, un gascon à être cru sur parole, un comédien à être applaudi, un riche à être encensé, que les sept huitièmes des Parisiens à faire un bon repas. J'ai toujours été étonné qu'aucun écrivain n'ait traité cette matière avec l'importance qu'elle mérite, et n'ait écrit philosophiquement sur le dîner. Que de choses il y avait à dire sur cet acte mémorable qui se renouvelle 365 fois par an.

Si, par quelque événement imprévu, par quelque cas fortuit, quelque circonstance forcée, le moment du dîner est reculé, seulement d'une heure, voyez comme toutes les mines des convives s'alongent, comme la conversation la plus animée languit tout-à-coup, comme tous les muscles zygomatiques sont paralysés; enfin comme tous les yeux se tournent machinalement vers la salle à manger. L'obstacle cesse-t-il, le maître-d'hôtel, la serviette sous le bras, vient-il enfin annoncer que l'on a servi, ce seul mot fait l'effet d'un talisman; c'est une parole magique qui rend à chacun sa sérénité, sa gaîté et son esprit, l'appétit se lit dans tous les yeux, l'hilarité est dans tous les cœurs, et la tumultueuse impatience avec laquelle chacun va prendre possession de son assiette, est un signe manifeste et certain de l'unanimité des vœux et des sensations. La nature reprend donc alors tous ses droits, et dans cet instant du jour, le flatteur même laisse lire sa pensée sur tous les traits de son visage.

Après quelques cérémonies, que les personnes bien avisées ont l'attention d'abréger, en mettant d'avance le nom de chaque convive sur chaque couvert, dans l'ordre de leur appétit comme on présume; on s'assied, et le silence général atteste la puissance et l'universalité des sensations. Un potage brûlant (tel qu'il doit être) ne diminue point l'action générale; on dirait que tous les palais sont pavés en mosaïque, ou qu'ils jouissent de tous les priviléges de l'homme incombustible.

Cependant, l'Amphitrion qui doit moins s'occuper de raisonner ses morceaux, que du soin de garnir les assiettes, divise avec art la culotte tremblante d'un bœuf gras, et seulement entouré d'un cordon végétal, qui n'est interrompu que par des pilastres de lard. Une sauce aux tomates ou à la moutarde, sert de stimulant à ce premier plat, le fondement solide de tout dîner, et le seul mets dont personne ne se lasse, quoiqu'il se reproduise chaque jour.

Pendant ce temps, les hors-d'œuvre stimulans disparaissent, et les entrées se mangent après le bouilli, donnent le temps de découper les relevés, qui ont remplacé les potages. En Allemagne, en Suisse, et dans presque tout le Nord, cette dissection est confiée à un officier *ad hoc*, qui s'en acquitte avec une dextérité peu commune. Usage précieux qui épargne au maître de la maison, et aux convives, un temps qui peut être beaucoup mieux employé; il tourne aussi au profit des grosses pièces qui, découpées selon les règles de l'art, paraissent dans toute leur splendeur. Il coupe court aux cérémonies inutiles, et, va au-devant de la timidité, puisque des assiettes chargées circulent à la ronde, et que chacun se sert soi-même, suivant son goût et son appétit. Faisons des vœux pour que cette méthode soit adoptée en France, surtout dans les grands repas. Il ne manquera plus rien alors à notre nation, pour mériter une

prééminence complète dans le grand art de la cuisine et de la table.

Cependant le rôti paraît, et son fumet délicieux aiguillonne tous les appétits, et les prépare à de nouvelles jouissances. C'est alors que les vins d'entremets commencent à se montrer, et que les langues se délient. Le vin de Bordeaux, celui de Bourgogne, et surtout le pétillant vin d'Aï font circuler les propos joyeux, les bons mots et les traits délicats; c'est le moment des déclarations et des demi-confidences. Chacun alors a de l'esprit, ou veut en avoir, et, comme rien ne rend plus indulgent que la bonne chère, tous les amours-propres sont satisfaits. Dans les festins d'étiquette, et même dans les dîners somptueux, l'entremets, au lieu de faire partie du second service, forme un service à part. Un énorme pâté venu à grand frais de Toulouse, de Strasbourg ou de Périgueux, occupe alors gravement le centre de la table, et la manière de le découper est, elle seule, un art important. Des entremets, où le génie du cuisinier a épuisé toutes ses ressources pour relever la saveur des végétaux, lui servent de prochains acolytes, et les extrémités de la table réservées au petit-four, aux crêmes, aux friandises, attirent alors la principale attention des enfans et des dames. Les gourmands leur abandonnent volontiers ces agréables colifichets; car, tout bon mangeur a fini son dîner après le rôti, ce qu'il mange au-delà n'est qu'affaire de complaisance ou de politesse.

Mais, c'est précisément parce que l'appétit est en général satisfait, au moment où ce troisième service se produit sur la scène, qu'un artiste habile ne doit rien épargner pour le faire renaître: c'est là son triomphe; mais ce triomphe est rare et difficile, et les entremets sont ordinairement l'écueil où les plus grands talens viennent faire naufrage. Tel qui a brillé aux entrées, aux réserves, et même au rôti, voit toute sa gloire s'éclipser à l'entremets; il pâlit devant un plat de cardes, ou une jatte de blanc-manger, et n'est plus alors qu'un homme ordinaire. Les entremets sucrés offrent moins de gloire, sans doute, mais aussi moins de difficultés; les pâtisseries et les crêmes souffriraient plutôt la médiocrité que les entremets.

Qu'offrir à l'appétit après trois services aussi variés? Le dessert est la partie brillante du dîner, celle qui demande la réunion d'une foule de talens capables. Un bon officier doit être, tout à la fois, confiseur, décorateur, peintre, architecte, sculpteur et fleuriste. C'est dans les repas d'apparat, surtout, qu'on voit ces talens se développer de la manière la plus étonnante. On a vu des fêtes où la dépense, pour le dessert, s'élevait à plus de dix mille écus. Mais, comme ce service parle plus aux yeux qu'aux autres sens, le véritable et fidèle gourmand se contente de l'admirer. Un morceau de fromage altérant ou apéritif est d'un plus haut prix, pour lui, que toutes ces brillantes et pompeuses décorations. Les glaces font partie du dessert; mais, c'est encore un art à part, et les habiles glaciers sont presque aussi rares que les bons rôtisseurs. Une savante et parfaite distillation du café suppose encore un mérite éminent; mais, qui sait lui conserver habilement tout son arôme, et ne lui rien faire perdre de son huile essentielle ? Cette liqueur est ordinairement mal préparée, même dans les maisons les plus opulentes. (Voy. Café).

DISSECTION (Voy. Découper).

DOLPETTES A L'ITALIENNE. Voy. Boeuf (Hachis de filet de). Les dolpettes se préparent de même. Quand on a mis ses chairs dans l'espagnole, on ajoute du gros poivre, deux œufs, de la mie de pain et du parmesan râpé; on laisse refroidir; on moule son appareil en grosses boules, et on le passe à l'œuf avec un peu de parmesan ajouté à la mie de pain; on fait frire ses boules dans de la friture ou dans du beurre clarifié; on les égoutte, et on fait mijoter dans la sauce tomate; on les dresse sur un plat glacé avec une sauce tomate dessous.

DORADE ou DAURADE. Poisson de mer qui fréquente les rivages, et qui quelquefois entre dans les rivières. Son corps est large et aplati par les côtés; il ressem-

ble un peu à la brême, c'est pourquoi on l'a aussi appelé *brême* ou *brame de mer*. En Languedoc, on donne différens noms aux dorades, relativement à leur âge et à leur grandeur. Les petites sont nommées *sauqueues;* celles qui ont une coudée de longueur portent leur vrai nom de *dorades*, et celles qui sont encore plus grandes celui de *subredorades*. Elles parviennent rarement au poids de dix livres.

Ce poisson se trouve dans l'Océan comme dans la Méditerranée; on en prend rarement en hiver, et il est bien meilleur en été.

La chair de la dorade est blanche, ferme et d'un bon goût. On la mange ordinairement rôtie ou au court bouillon, accompagnée d'une sauce blanche, et aux câpres, ou d'un ragoût qu'on juge lui être convenable. On la sert aussi frite et en filets; l'on peut aussi la mettre au gras comme d'autres poissons.

DORMANT (ustensile d'office). Surtout de table, que l'on place au milieu et qui reste depuis le commencement du repas jusqu'à la fin. C'est une espèce d'ornement de service.

DORURE DES PATISSIERS. On bat ensemble des jaunes d'œufs et des blancs, comme si l'on voulait faire une omelette. Pour une dorure forte et bonne, on délaye un blanc d'œuf avec deux ou trois jaunes; pour une dorure pâle, on ne prend que le jaune des œufs qu'il faut délayer avec un peu d'eau.

On se sert d'une plume, d'une petite brosse douce, d'un balai de plume, ou de soie de porc pour employer la dorure sur la pâtisserie.

Si l'on ne peut pas employer d'œuf pour faire la dorure, on détrempe un peu de safran, ou de fleur de souci dans du lait, ou on se sert d'œufs de brochet en carême: cette dorure est maigre.

Les pâtissiers, pour épargner les œufs, emploient le miel dans leur dorure.

DOUBLE DE TROYE. Nom d'une espèce de pêche, nommée autrement *Madeleine rouge*.

DOUBLE-FLEUR. Poire d'hiver, grosse plate, qui a la queue longue et droite, la peau lisse, colorée d'un côté, et jaune de l'autre. On en fait les meilleures et les plus belles compotes du monde, ayant une chair moëlleuse sans aucune pierre, et surtout beaucoup de jus, qui prend aisément une belle couleur au feu.

DOUCETTE. Espèce de campanule qui vient dans les champs et dont on mange au printemps les racines en salade. Ces racines sont blanchâtres et petites. Toute la plante donne du lait.

DOYENNÉ. Espèce de poire, dont la chair est pâteuse, de la grosseur d'un beau beurré gros, qui vient en même temps, dont la queue est grosse et courte, la peau fort unie, le coloris verdâtre, jaunissant en maturité; celles des espaliers prennent un rouge fort vif du côté que le soleil les regarde. Cette poire est fondante, et l'eau en est douce; mais d'ordinaire c'est une douceur peu noble et peu élevée: elle a un peu de parfum quelquefois. La chair devient aisément molle et comme pâteuse et sablonneuse. On la cueille assez verte, et on la sert avant qu'elle ait acquis un jaune clair, qui marque une maturité trop achevée; elle vient au mois d'octobre en toutes sortes de fonds, et elle est belle. Le doyenné sur coignassier est prompt à rapporter.

DRAGÉES. Espèce de petites confitures sèches, faites de menus fruits, graines, ou de petits morceaux d'écorce, ou de racines odoriférantes et aromatiques, etc., incrustés ou couverts d'un suc très dur et très blanc.

On fait des dragées à deux cuissons différentes de sucre; l'une au *lissé*, l'autre au perlé. Elles se font dans une grande bassine de cuivre, plate dans le fond, suspendue à la hauteur de la ceinture par une grande anse au milieu, et qui doit avoir deux anses aux deux côtés pour la manier et la mener comme il convient, selon la nature des dragées qu'on a à faire.

Les dragées blanches sont celles qu'on peut manger en plus grand nombre avec le moins d'inconvénient. Les rouges, les jaunes, les bleues et les vertes, sont colorées avec des sels ou des oxides métalliques,

qui, presque tous, sont des poisons, mais qui à la vérité, n'y existent qu'en très petite quantité. En général. les dragées sont indigestes. On ne doit en manger que modérément. Les *pralines* ont moins d'inconvénient.

DRAPEAU DE TOURNESOL. On appelle ainsi une teinture tirée de la plante nommée morelle. On assure qu'elle est fréquemment employée en Hollande pour teindre les vins et les liqueurs. Voy. SOPHISTICATION.

DRESSER. Terme de cuisine, veut dire donner à un met, avant de le servir, la disposition qu'il doit avoir en paraissant sur la table.

Les pâtissiers se servent aussi de ce terme pour dire, faire et tourner sur la table les pièces de four qu'on enfourne sans tourtière.

DRUE-PARMEIN d'Angleterre, espèce de pomme dont les Anglais font plus de cas que de la plupart de nos pommes de France : elles sont de la couleur des pommes de Jérusalem, et elles ont plus de douceur et de sucre.

DRUSELLE. Espèce de pêche qui mûrit vers la fin d'août; ce n'est pas une bonne pêche, sa chair est grossière.

DURCELLE. Petite sauce. Pressez dans une serviette des champignons que vous aurez hachés et lavés; lavez et pressez des échalottes et du persil, des truffes même, si vous en avez; mettez dans une casserole un quarteron de beurre, autant de lard râpé; puis mettez-y votre appareil et passez sur le feu avec une demi-bouteille de vin blanc; après avoir ajouté sel, poivre, un peu d'ail, une feuille de laurier, muscade et épices; remuez bien jusqu'à ce que ce soit réduit à glace; alors vous versez quatre cuillerées d'allemande réduite; et vous mettez votre sauce dans une terrine pour vous en servir pour papillotes.



EAU. L'eau est la plus simple et la plus essentielle des boissons, et ce n'est même qu'en proportion de ce qu'en contiennent les alimens qu'on peut se dispenser de recourir à son usage; ses avantages, quand elle est pure, sont d'étancher la soif, de délayer les alimens, et par là d'en faciliter la digestion; enfin de réparer les liquides épuisés par toutes les voies d'évacuation; mais elle ne suffit pas dans la soif intense, à moins d'être prise en quantité qui peut devenir préjudiciable. En trop grande abondance, elle énerve les forces digestives, et ne convient pas seule quand celles-ci ont besoin de stimulans; c'est ce qu'on observe chez les personnes dont l'estomac est faible, inactif, et se charge d'une grande quantité de glaires.

Les eaux potables, pour être salubres, doivent réunir les trois conditions suivantes :

1°. Elles doivent contenir de l'air atmos

phérique ; c'est à l'air que les eaux de bonne qualité doivent la saveur agréable qui les distingue ; aussi l'eau distillée, et celle qu'on a fait bouillir sont extrêmement fades et ne reprennent cette saveur qu'après avoir été agitées pendant quelque temps dans l'atmosphère.

2°. Elles ne doivent contenir que la moindre proportion possible de sulfate de chaux. Les eaux séléniteuses, c'est-à-dire celles qui contiennent des quantités notables de ce sel calcaire, se reconnaissent à la difficulté qu'elles ont de cuire les légumes qui s'y durcissent, et de dissoudre le savon dont une partie se caillebotte. Les inconvéniens de ces eaux sont de rendre les digestions pénibles, surtout chez les personnes délicates, et celles qui n'y sont pas habituées.

3°. Elles ne doivent pas contenir des matières animales ou végétales corrompues ; ainsi on ne doit pas les puiser dans des marais ou des étangs ; ces eaux, lors même qu'elles ne recèlent que des quantités inappréciables de substances organiques en putréfaction et de produits gazeux de leur décomposition, ne sont jamais saines, et leurs effets nuisibles se manifestent à la longue ; c'est ainsi qu'elles amènent peu à peu la débilitation de l'estomac, la décoloration, les fièvres intermittentes, les engorgemens, la faiblesse générale.

L'eau de rivière dont le cours est rapide, et qui coule sur un lit de sable ou de roc, réunit les conditions qui signalent l'eau potable de bonne qualité ; elle est plus pure et contient beaucoup plus d'air que celle qui coule lentement et sur des substances organiques, parce que ces substances absorbent l'air et altèrent les qualités de l'eau en s'y corrompant et s'y dissolvant en partie.

Les eaux de neige et de glace sont fades au premier abord, parce qu'elles ne contiennent pas d'air; mais elles en reprennent bientôt par l'agitation et ne paraissent pas nuisibles à la santé.

On peut rendre potables les eaux des étangs et des marais en les faisant bouillir : l'ébullition, en cuisant les matières organiques et dégageant les principes gazeux insalubres que ces eaux contiennent, les empêche de nuire ; il faut ensuite, quand le liquide est refroidi, l'agiter dans l'atmosphère pour lui rendre l'air qu'il a perdu ; enfin il faut le filtrer à travers du sable ou plutôt à travers du charbon en poudre.

Il existe un moyen très simple de reconnaître le degré de pureté de l'eau sous le rapport de la quantité des substances qui peuvent nuire à sa potabilité, c'est d'en faire évaporer une quantité un peu considérable. Si elle s'évapore en entier sans laisser de résidu sensible, c'est une preuve qu'elle est pure.

Le savon est un bon réactif pour reconnaître la présence des sels terreux dans l'eau : pour peu qu'elle contienne des substances salines terreuses, le savon se caillebotte sur-le-champ, tandis qu'il n'altère pas la transparence de l'eau pure. C'est parce que les eaux de puits contiennent toujours des sels terreux qu'elles ne conviennent pas pour le savonnage. On peut les rendre propres à cette opération, en y versant un peu de lessive de cendres ou d'eau de savon jusqu'à ce qu'elles ne forment plus de précipité par l'un ou l'autre de ces réactifs.

Les légumes secs, tels que les haricots, les fèves, les pois, peuvent aussi faire reconnaître la présence des sels terreux dans une eau quelconque : il suffit pour cela de les y faire cuire : ils resteront coriaces si l'eau est séléniteuse.

L'eau de seine, prise au centre de Paris, contient une assez grande quantité de matières étrangères spécialement dues aux immondices qui y sont portées par les égoûts, et elle est plus impure en été qu'en hiver. Elle produit, sur le plus grand nombre des étrangers qui en font usage pour la première fois, un effet laxatif que l'on pourrait attribuer aux substances végétales et animales qui y sont contenues. On peut éviter ces inconvéniens, soit en faisant bouillir l'eau, soit en n'en prenant que modérément et mêlée avec un peu de vin ou d'eau-de-vie.

Les matières étrangères que l'eau de Paris contient y sont tant en solution qu'en suspension, et on la dépouille de ces dernières au moyen des filtres. Ces filtres sont ordinairement en sable de rivière ou en pierre poreuse de nature calcaire, disposés dans les fontaines domestiques en couches plus ou moins épaisses que l'eau est forcée de traverser. Les filtres en pierre sont préférables, parce qu'ils fournissent une eau constamment claire. Mais comme dans les crues de la rivière, les eaux sont troublées par des matières terreuses qui se déposent à la surface des filtres, et non seulement retardent la filtration, mais communiquent encore à l'eau, en croupissant, une saveur désagréable, on est obligé de nettoyer de temps en temps les fontaines filtrantes.

Depuis plusieurs années il existe à Paris des établissemens dans lesquels on clarifie une immense quantité d'eau à la fois : les appareils dont on se sert pour cela sont construits de manière que l'eau est d'abord dépouillée des matières étrangères les plus grossières en traversant des éponges, et qu'elle filtre ensuite à travers du charbon en poudre : mais comme, pendant cette opération, l'eau perd une partie de l'air qu'elle contenait, et qui est essentielle à sa qualité potable, on la lui rend en faisant tomber, en forme de pluie, l'eau qui sort du filtre dans un grand réservoir. Cette eau est plus pure et plus potable que celle qu'on clarifie par les procédés ordinaires, et l'on doit lui donner la préférence pour la plupart des usages domestiques.

L'eau de puits de Paris contient à peu près les mêmes matières étrangères que l'eau de Seine, mais en plus grande quantité.

L'impureté des eaux de puits en général dépend en grande partie du sol dans lequel les puits sont creusés, et de la nature des matériaux qu'on emploie à leur construction. Dans un terrain siliceux, à travers lequel filtrerait une eau assez pure, si on construit un puits en pierres calcaires, celles-ci, sur lesquelles devra séjourner l'eau, en altéreront la pureté. Il est donc préférable de construire au moins la partie du puits à laquelle peut s'élever l'eau en pierres siliceuses et sans mortier. Dans tous les cas, il serait avantageux d'environner les parois du puits d'une couche de plusieurs pieds d'épaisseur de sable de rivière. Il faut aussi avoir la précaution de ne pas construire les puits près des lieux où se trouvent des immondices. Ainsi on doit les éloigner des écuries, des cloaques, des égoûts, et, par conséquent, des lieux d'aisance, précaution qu'on ne prend pas toujours.

Les eaux de pluies sont les plus pures de toutes; mais elles ne sont pas ordinairement telles dans les citernes où on les conserve. En effet, lorsqu'elles commencent à tomber, et surtout lorsque le temps a été long-temps serein, elles rencontrent, dans la partie la plus basse de l'atmosphère et sur les toits des habitations des substances étrangères qu'elles entraînent avec elles, et qui font qu'elles croupissent plus ou moins promptement. On pourrait éviter cet inconvénient par une précaution que l'on prend dans certaines villes maritimes, où les eaux douces sont rares, comme, par exemple, à Cadix : dans cette ville où chaque habitation a une citerne, le conduit par lequel l'eau entre dans ce réservoir porte un robinet au moyen duquel on force la première eau qui tombe de s'écouler au dehors : et dès que l'atmosphère, les toits des habitations, et les canaux sont nettoyés par cette espèce de lavage, on tourne le robinet pour faire arriver dans la citerne l'eau qui continue de tomber.

EAU-DE-VIE. Alcool faible, premier produit de la distillation des liqueurs fermentées.

Toutes les eaux-de-vie, en sortant de l'alambic, sont parfaitement limpides et incolores; elles ne jaunissent que lorsqu'on les a renfermées quelque-temps dans des tonneaux, parce qu'elles se chargent du principe extractif du bois. Elles sont d'autant plus colorées qu'elles sont plus vieilles; aussi, les marchands cherchent-ils à les faire paraître anciennes, en les colorant avec du caramel de sucre ou de miel, quelquefois avec du safran ou de curcuma.

Les meilleures eaux-de-vie du commerce viennent d'Aix, de Cognac, de Montpellier, d'Orléans et d'Andaye. Dans cette dernière ville, son degré est faible, et elle est aromatisée avec quelques gouttes d'huile essentielle d'anis, incorporée préalablement dans une petite quantité de sucre.

On a plusieurs moyens d'apprécier la force de l'eau-de-vie : le meilleur est de la peser avec l'aréomètre (Voy. ce mot), qui indique sa pesanteur spécifique : elle doit être de 18 à 22 degrés ; on se contente quelquefois de la preuve par le *chapelet*. Cette épreuve consiste à emplir, à moitié, d'eau de-vie une petite fiole de verre blanc, à l'agiter fortement, et à regarder comment se comportent les bulles qui viennent crever à la surface du liquide ; si elles disparaissent très rapidement, en formant un cercle contre les parois de la fiole, on juge l'eau-de-vie de bonne qualité. Cette épreuve est fort incertaine; l'épreuve par le *feu* est préférable. On chauffe, dans un vase métallique jaugé, un poids donné d'eau-de-vie ; quand elle fume, on y met le feu, et on la laisse brûler spontanément jusqu'à ce que la flamme s'éteigne d'elle-même ; on juge, par la quantité d'eau qu'elle laisse, de celle d'alcool qu'elle contenait. Cette épreuve est une espèce d'analyse ; car on peut encore, par la saveur du résidu, connaître si l'eau-de-vie a été colorée par du caramel, ou si elle a été *animée*, c'est-à-dire, rendue âcre et brûlante, par une petite quantité de teinture de poivre ou de piment, espèce de sophistication que se permettent quelques détaillans, afin d'exalter la saveur d'une eau-de-vie faible.

L'eau-de-vie est employée comme boisson ; il ne faut jamais en prendre à jeun, et s'accoutumer à en boire à la fin des repas. Elle irrite et stimule l'estomac ; est promptement absorbée, et agit alors presque immédiatement sur le cerveau et sur la circulation. Dans les pays où règne le froid, elle aide à le supporter. Quand l'estomac est inerte et paresseux, elle peut faciliter la digestion. Mais, si la lenteur et la difficulté des digestions sont dues à un état d'irritation aiguë ou chronique de cet organe, l'usage de l'eau-de-vie est funeste et peut être mortel.

L'eau-de-vie sert à différens usages dans l'économie domestique, et surtout dans la cave. La manière de l'employer, dans ces diverses circonstances, est indiquée aux articles où il est question des objets avec lesquels cette liqueur a quelques rapports.

L'eau-de-vie, comme les autres liqueurs spiritueuses, est sujette à perdre sa transparence : pour le moyen de la lui rendre, voy. COLLAGE.

EAU CORDIALE. Mettez le zeste de quinze citrons bien frais dans six pintes d'eau-de-vie, avec demi-once de canelle fine, et quatre onces de coriandre écrasée; laissez infuser huit jours ; distillez au bout de ce temps; pour le mélange, faites fondre dans trois pintes et demi d'eau, trois livres et demie de sucre ; opérez votre mélange, et passez à la chausse.

ECHALOTTE. Espèce d'ognon dont la racine est bulbeuse et oblongue, qui a l'odeur et le goût de l'ail, mais moins fort, parce que ses sels sont moins âcres, un peu plus embarrassé par des parties rameuses. L'échalotte petite, rouge, un peu dure, est la moins âcre et la meilleure, elle contient médiocrement d'huile et beaucoup de sel essentiel ; elle a ses bonnes et mauvaises qualités : elle excite l'appétit, fortifie l'estomac, aide à la digestion, pourvu qu'on en use modérément : d'un autre côté, elle est remplie d'un sel acide, volatil, sujet à enflammer la masse du sang et à causer des maux de tête. L'assaisonnement de l'échalotte peut être bon aux vieillards et aux tempéramens flegmatiques, et à ceux dont l'estomac digère difficilement ; mais les jeunes gens, et ceux qui sont d'un tempérament sec, en doivent éviter le fréquent usage.

Les échalottes viennent de caïeux sur planche ; en rayon de quatre doigts, éloignés l'un de l'autre, les caïeux à même distance ; c'est à la fin de février qu'on les plante, et sur la fin de juin qu'on renoue les montans ; on les lève de terre, vers le 20 juillet ; on les laisse un peu aérer, puis

on les serre en quelque lieu qui ne soit pas humide.

ÉCHAUDÉ. Petit gâteau fait de la manière suivante :

On fait un levain de la sixième partie de la farine que l'on veut employer, avec de la levûre de bière et de l'eau chaude ; on tient ce levain chaud une demi-heure. Si l'on emploie un quart de farine, on la met sur une table ; on fait un trou dans le milieu pour y mettre deux onces de sel, un quarteron d'œufs, une livre de beurre ; après avoir mêlé le tout ensemble, on le pétrit avec le plat de la main, en donnant trois tours; on y met le levain par petits morceaux, et on redonne encore six tours de la même façon ; on met la pâte au frais dans une nappe jusqu'au lendemain ; alors l'on taille les échaudés pour les mettre dans de l'eau bouillante, sans les laisser boullir ; on a soin d'agiter l'eau, et de les retirer dans de l'eau fraîche à mesure qu'ils montent, et lorsqu'ils sont bien égouttés, on les fait cuire. On peut les garder au frais deux jours avant que de les faire cuire.

ÉCHINÉE. C'est une pièce de chair d'un cochon, coupée sur le dos. Voy. COCHON.

ÉCLANCHE. Partie charnue du mouton qui tient aux quartiers de derrière ; on l'appelle communément gigot ; les meilleures éclanches sont celles qui ont le manche court : on mange l'éclanche rôtie : un ragoût de chicorée ou de concombres ou une sauce robert dessous : l'éclanche farcie, farcie à la crême, farcie dans sa peau ; l'éclanche à la royale ; et de différentes autres manières. Voy. MOUTON.

ÉCOURGEON. Espèce d'orge, nommée aussi orge d'automne, parce qu'on la sème dans ce temps ; orge carrée, parce que ce grain a quatre coins, et orge de prime, parce qu'elle est le premier grain qu'on moissonne ; il se sème en même temps que le méteil : il veut une terre grasse, bien fumée et bien labourée ; ce grain est d'un tres grand secours pour les pauvres gens, à cause qu'il se recueille de bonne heure : on le fait aussi manger en vert aux chevaux, lorsqu'on veut les engraisser, et leur faire avoir bon corps. Voy. ORGE CARRÉE.

ÉCREVISSE. Crustacé qui a des pattes disposées en manière de serre ou de tenailles ; il se nourrit d'herbes, de grenouilles et de cadavres de divers animaux ; il y a des écrevisses de mer et de rivière : ces deux espèces sont encore distinguées en plusieurs autres.

Leur chair nourrit beaucoup ; elle produit même un aliment assez solide ; elle fortifie : le suc en est adoucissant, et convient particulièrement dans les chaleurs de poitrine et dans la toux. La chair des écrevisses de rivière contient un suc huileux et balsamique qui les rend un peu difficiles à digérer. Les écrevisses de mer se digèrent encore moins facilement, parce qu'elles contiennent, pour l'ordinaire, un suc encore plus grossier ; à cela près, toutes les écrevisses de mer, les homards, les langoustes, les chevrettes ont les mêmes qualités que les écrevisses de rivière.

On mange les écrevisses en ragoût, en hachis, en tourtes et en salades ; il s'en fait des coulis excellens ; et il n'y a point de bonnes bisques où elles n'entrent.

Les écrevisses ne se trouvent que dans les ruisseaux qui ne se sèchent jamais, et où l'eau est vive ; elles se retirent ordinairement pendant le jour dans les crônes ou trous souterrains le long des bords, ou bien sous de grosses pierres ou racines d'arbres.

On prend les écrevisses à la main, en mettant son bras troussé jusqu'à l'épaule dans l'eau et cherchant le long du bord s'il n'y a point de trous où les écrevisses puissent être. Quand on en rencontre, on enfonce la main jusqu'au fond du crône, s'il y en a, on les sent avec les doigts, on les prend par le milieu du corps, et on les jette promptement sur la terre. On prend aussi les écrevisses avec de petits filets d'un pied de large, ou une éclisse, qu'on nomme, en quelques pays un cazaret, qu'on attache au bout d'un bâton, et dont on se sert comme du filet, en se promenant le long du bord de la rivière.

Les écrevisses moyennes font l'ornement d'une foule d'entrées ; elles servent plus particulièrement aux matelotes, aux fricassées de poulets, aux pâtés chauds et aux tourtes. Celles un peu plus grosses sont em

ployées à achever la garniture d'un chambord. On fait aussi du beurre d'écrevisses, des coulis et des potages que l'on appelle bisques : on peut aussi en faire des entremêts à la crême. Les très grosses écrevisses, surtout celles qui nous viennent de Strasbourg, se servent comme grosses pièces d'entremets.

ÉCREVISSES (Manière de les faire cuire). Après avoir bien lavé vos écrevisses, mettez-les dans une casserole, avec du sel, du poivre, une feuille de laurier, un peu de thym et un ognon en tranches; placez-les sur un fourneau un peu vif, ayant la précaution de les sauter de temps en temps; une demi-heure suffit pour les cuire; laissez-les dans l'assaisonnement jusqu'au moment de servir. On les sert chaudes ou froides, au goût des convives.

ÉCREVISSES A LA CRÊME. Faites cuire des écrevisses dans un court-bouillon bien assaisonné, après leur avoir ôté les petites pattes, l'écaille de la queue, et coupé le bout de la tête; dressez-les; versez dessus une sauce à la crême; faites-les mijoter pendant quelques instans dans cette sauce, et servez.

ÉCREVISSES EN MATELOTE. Faites cuire les écrevisses comme il est dit à l'article précédent; dressez-les et versez dessus une sauce à la matelote; entourez-les de croûtons, et servez.

ÉCREVISSES A L'ANGLAISE. Faites cuire vos écrevisses à l'eau; épluchez-en la queue; ôtez les petites pattes; passez-les avec beurre frais, champignons et truffes; mouillez d'un peu de bouillon de poisson et d'un peu de coulis d'écrevisses; laissez mijoter à petit feu; achevez de lier avec deux jaunes d'œufs délayés avec de la crême douce et du persil haché, et servez.

ÉCREVISSES A LA CASCOGNE. Coupez vos écrevisses par la moitié; faites-les cuire ensuite avec persil, ciboules, champignons, deux gousses d'ail, hachés menu, ognon piqué de clous de girofle, feuille de laurier, deux verres de Champagne, un demi-verre d'huile d'olive, sel, poivre et tranches de citron; laissez réduire la sauce, et après en avoir retiré l'ognon, le laurier et le citron, vous pouvez servir.

EGLEFIN. On appelle ainsi un poisson qui a quelque analogie avec le cabillaud ou morue fraîche : il a la chair blanche comme lui; mais il offre, de chaque côté du corps, une raie qu'on ne voit pas sur le cabillaud, il a le bec plus pointu et les yeux plus saillans et plus grands. Il est bleu d'ardoise et couvert d'écailles fines; du reste, il s'accommode et se sert comme le cabillaud.

EMBROCHER. Mettre de la viande en broche. On embroche la volaille par le croupion en montant vers le cou, les autres oiseaux s'embrochent de la même manière. Il n'y a que les petits oiseaux qui s'embrochent par le milieu du corps, au travers duquel on passe une petite broche de fer ou de bois qu'on attache à celle qui tient au tourne-broche : les épaules de mouton ou de veau, et l'éclanche du côté du manche, la longe de veau et l'aloyau dans leur longueur, le carré de mouton et la poitrine de veau en travers des côtes.

EMPATER. C'est donner aux chapons, poulardes et autres volailles, de la pâte, ou des pâtons d'orge pour les engraisser.

EMPOTAGE. Grande sauce. Ce n'est que du bouillon concentré; on fait l'empotage absolument comme le consommé (Voy. CONSOMMÉ).

ENDIVE. Espèce de chicorée qui croît dans tous les jardins et qui fleurit au milieu de l'été; elle a les feuilles longues, larges, vertes, blanchâtres, unies, qui ressemblent à une certaine laitue; elle est rafraîchissante; on s'en sert souvent en salade, sur-tout quand, après avoir lié ses feuilles ensemble, on les a fait blanchir. Il y a l'endive sauvage, dont la feuille est étroite, longue, frangée à l'entour, d'un goût âpre et amer; elle a les mêmes vertus que l'endive cultivée, et toutes deux sont bonnes, prises en breuvage.

ENGERBER. Ce mot signifie ranger les tonneaux les uns sur les autres; opération que l'on est obligé de faire quand on a un grand nombre de tonneaux dans une cave; quoique l'on mette à la base de l'édifice que l'on élève, les pièces les plus solides, il arrive pourtant qu'elles laissent

échapper le vin, parce que le poids qu'elles supportent fait écarter les jointures. Pour réparer une de ces pièces, il faut déranger toutes celles qui lui sont supérieures, dérangement qui n'est pas sans inconvénient pour la qualité de vin. Ce dérangement a encore lieu quand on veut remplir; mais dans ce cas on peut l'éviter au moyen de l'entonnoir à douille horizontale, représenté au mot Entonnoir, fig. 5.

ENGRAIS. Pour engraisser la volaille, soit chapons, poulardes, etc. on les enferme dans une chambre où l'orge ou le froment ne leur manque point, et l'eau et du son bouilli de temps en temps. En Normandie et dans le Maine, réputés pour fournir à Paris les plus fines poulardes et chapons, on les met dans des cuves couvertes d'un drap où on les nourrit avec de la pâte de millet, d'orge ou d'avoine; ou leur trempe ces morceaux de pâte dans du lait pour leur faire une chair délicate et blanche; dans les commencemens on ne leur en donne que peu pour les faire à cette nourriture, et de jour en jour on augmente jusqu'à ce qu'ils soient accoutumés et on les oblige ensuite d'en avaler autant qu'ils peuvent en prendre; trois fois par jour on les empâte, le matin, à midi et le soir; on engraisse les canards, dindons de la même manière avec les alimens qui leur sont propres. Les bœufs, les vaches, les taureaux ont cela de particulier, qu'après avoir rendu service et fait long-temps profit, ou quand ils se sont cassé quelque membre, on les engraisse pour les tuer ou les vendre au boucher; il ne faut pas que les bœufs, les vaches et les taureaux que l'on veut engraisser soient trop vieux; ils ne prendraient pas la graisse; ils ne doivent pas avoir plus de dix ans, quand on les met à l'engrais; pour cela, on ne leur fait plus faire ni labour ni autre travail, on les laisse en plein repos; si c'est en été qu'on les engraisse, ce qui vaut mieux que vers la Saint-Martin, on les laisse au pâturage jusqu'au grand jour, qu'on les ramène à l'étable pour être à l'ombre et prendre du repos, et quand la chaleur est passée, on les reconduit au pâturage jusqu'à la nuit; si ces animaux ne mangent que légèrement et tâtonnent la mangeaille, c'est marque qu'ils n'ont pas appétit, alors il faut les faire boire trois a quatre fois par jour, leur laver de temps en temps la langue avec du vinaigre et du sel, et leur jetter, dans la gorge, une petite poignée de sel dont l'acrimonie les fera boire et manger; on ne peut pas engraisser d'animaux, s'ils ne mangent pas avec appétit. Les premiers huit jours qu'on engraisse bœuf, vache ou taureau, on lui fait boire, soir et matin, un seau d'eau échauffée au soleil, si c'est en été, ou en hiver, tiédie sur le feu, dans laquelle on jette deux picotins de farine d'orge qu'on remue dans cette eau avec la main, et qu'on laisse reposer jusqu'à ce que le plus gros de la farine qui n'a point été blutée, soit descendu au fond de l'eau; alors on verse cette eau blanche dans une auge pour la faire boire à l'animal, et au retour du pâturage on lui donne la grosse matière qui en reste: ce breuvage purifie le sang et dispose à engraisser. Il faut encore, au retour des champs, donner une bonne litière à ces animaux pour les faire reposer tout à leur aise et jetter devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie: on continue, pendant quatre mois, un pareil soin, au bout desquels ces bêtes deviennent grasses; c'est au mois de septembre, si l'on a commencé au mois de mai, alors on les tue, ou on les vend au boucher. Il est plus difficile d'engraisser des bêtes l'hiver, parce qu'il n'y a pas de pâturage: on commence à leur faire boire, comme dans l'été, de l'eau blanchie avec de la farine d'orge: on les tient chaudement dans leur étable, et l'on a soin qu'ils ne mangent pas de leur litière, mais on les nourrit de bon foin et d'herbes gardées de l'été, avec des pelotes de farine de seigle, d'orge, ou d'avoine mêlées ou séparées, pétries avec de l'eau tiède et un peu de sel pour leur donner de l'appétit; outre cela on leur donne, le soir et le matin, un picotin et demi de son sec, et à midi une écuellée de seigle: il faut se garder de leur donner de la paille à manger; dans le temps des grosses raves ou des

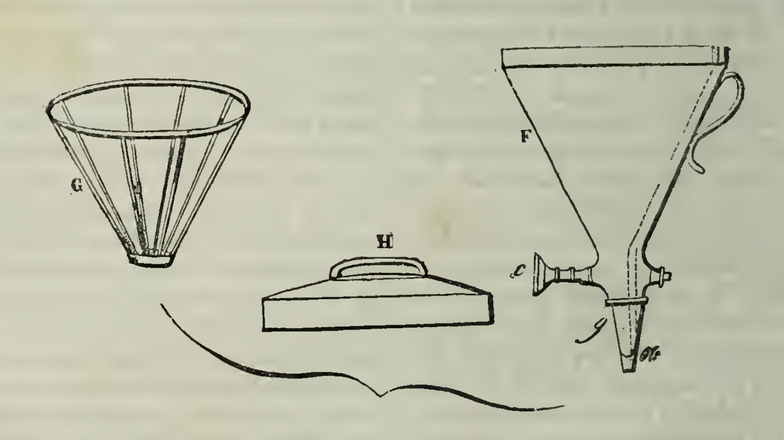
navets, on peut leur en hâcher de crues dans leur auge, ou bien on les fait cuire dans une chaudière; les mangeailles fraîches ou sèches sont excellentes pour les engraisser; le marc de vin, avec trois picotins de son, mêlés ensemble dans une chaudière pleine, les lupins entiers en farine sèche ou en pâte, l'avoine en grain, la luzerne, le gland même, voilà ce qui engraisse encore en peu de temps les bœufs, vaches et taureaux. On engraisse les porcs avec des fruits pourris, du son, des orties, d'autres herbages mêlés ensemble dans des lavures d'écuelle, de l'eau tiéde ou du lait caillé; mais on tient le porc enfermé et attaché proche de sa mangeoire.

ENTONNOIRS AÉRIFÈRES ET ENTONNOIRS A DOUILLES HORIZONTALES. Nous empruntons à M. Jullien, l'inventeur, la description de ces ustensiles.

Tout le monde sait que quand on remplit un vase d'un liquide quelconque, on est exposé à en perdre une portion, soit en versant à côté de son ouverture, soit en continuant de verser après qu'il est rempli. On pare au premier inconvénient en faisant usage d'un entonnoir ordinaire; mais le second est plus difficile à éviter, lors même que le vase est transparent : c'est à celui-ci que j'ai obvié en construisant les entonnoirs aérifères. Ils sont de trois formes différentes, mais tous construits d'après le même principe. L'entonnoir à douille horizontale sert à renplir les tonneaux sur lesquels d'autres tonneaux sont engerbés, sans en déranger aucun.

ENTONNOIRS AÉRIFÈRES POUR REMPLIR LES BOUTEILLES ET POUR FILTRER LES LIQUEURS SANS ÉVAPORATION. L'entonnoir *F* (fig. 1) est composé du corps d'un entonnoir ordinaire, dont la douille traverse un bouchon conique *g*. On conçoit que cet entonnoir

(*Figure* 1.)



étant placé sur une bouteille, et le bouchon bien appuyé, le liquide ne pourra plus s'épancher par l'orifice du vase récipient; mais dans cette supposition, il est évident que l'air contenu dans ce vase pourrait présenter un obstacle à l'introduction du liquide; c'est pourquoi j'ai placé dans la douille un tube aérifère qui prend naissance sous le bouchon en *a*, et remonte jusqu'au haut de l'entonnoir en *b*. Il est clair qu'alors, tandis que le liquide descendra dans la bouteille, l'air remontera par le tube. Lorsque la bouteille sera pleine, l'écoulement cessera, et le vin qu'on aura versé de trop restera dans l'entonnoir. Fermant alors le robinet *c*, placé au-dessus du

bouchon, on enlève l'entonnoir pour le placer sur le vase qu'on veut remplir ensuite. Ce robinet ferme également le tube aérifère et l'entonnoir, et l'on ne répand pas une goutte de liquide.

Lorsqu'il s'agit de filtrer des liqueurs, je mets dans cet entonnoir une carcasse en fil de fer étamé *G*, qui empêche le filtre-papier de se coller contre la paroi; ce qui accélère la filtration sans nuire à la limpidité de la liqueur. Je couvre ensuite ce vase avec le couvercle *H*; alors la liqueur coule de l'entonnoir dans la bouteille; et l'air qui remplit celle-ci monte dans l'entonnoir par le tube aérifère, d'où il résulte un échange de contenu entre les deux vases, sans communication avec l'air extérieur; par conséquent, sans évaporation des parties aromatiques. La liqueur, filtrée de cette manière, conserve tout le parfum qu'elle répand dans l'atmosphère lorsqu'on filtre avec les entonnoirs ordinaires. Un autre avantage de cet entonnoir, c'est que n'ayant pas à craindre l'expansion du trop plein, on peut remplir son filtre sans s'occuper si le récipient pourra contenir toute la liqueur; celui-ci rempli, la filtration cesse d'elle-même : lorsqu'on veut la faire recommencer, on ferme le robinet et l'on place l'entonnoir sur un autre vase. Par conséquent, on peut remplir le filtre le soir, pour ne le changer que le lendemain; ce qui n'est pas praticable avec l'entonnoir ordinaire, à moins que le récipient ne soit aussi grand que l'entonnoir; et, dans ce cas, l'évaporation des parties aromatiques est d'autant plus considérable que la liqueur reste plus long-temps exposée au contact de l'air.

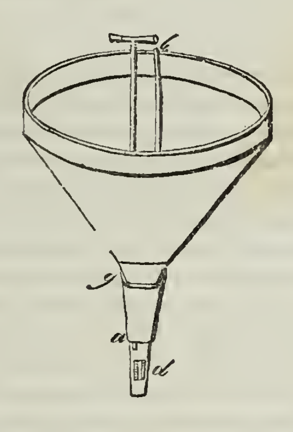
La lie qui reste dans les tonneaux, après qu'on a tiré le vin en bouteilles, est souvent perdue. On peut la filtrer dans cet entonnoir, et, sur cinq bouteilles, on en obtient quatre et demie de vin parfaitement clair, et peu inférieur à celui qu'on a tiré. Le papier qu'on emploie pour la filtration est quelquefois sujet à donner un goût désagréable à la liqueur; on évite cet inconvénient en le mouillant avec de l'eau-de-vie avant d'y verser le vin

Les entonnoirs avec carcasses et couvercles, coûtent 12 fr., et contiennent un litre et demi de liqueur. Ceux d'une capacité double coûtent 18 fr.

Entonnoir aérifère avec tamis. Pour transvaser les vins et les liqueurs d'une bouteille dans une autre, ou dans une carafe. Le tamis qui se place à volonté sert à empêcher les esquilles de goudron ou d'autres ordures de suivre la liqueur; il est moins grand que le précédent, et ne sert qu'à transvaser les liqueurs qui n'ont pas formé de dépôt. Il coûte 10 fr.

Entonnoirs (Grands) aérifères pour remplir les tonneaux. Ces entonnoirs sont les uns en fer-blanc et les autres en bois : les premiers représentés (fig. 2), sont plus grands, mais

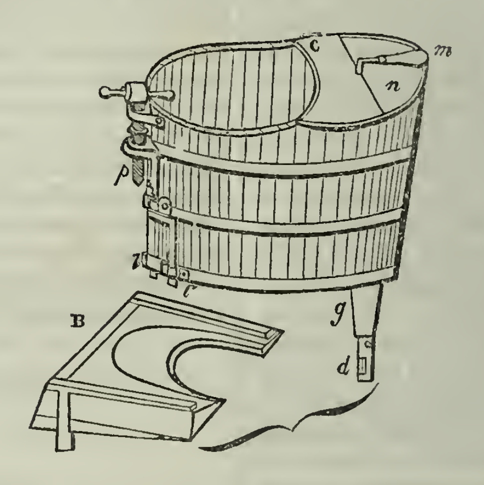
(*Figure* 2.)



de même forme que les entonnoirs ordinaires. La douille est garnie d'un bouchon conique en cuir *g*; le robinet est placé au bas de la douille, et laisse échapper le liquide par un orifice latéral *d*, qu'on ferme et ouvre au moyen d'un manche en fer *c*, qui monte dans l'intérieur et jusqu'en haut de l'entonnoir en *b*. L'entonnoir en bois, représenté (fig. 3), a la forme ordinaire de ces sortes de vases; ceux que l'on emploie à Paris ont communément dix-huit pouces de longueur sur quatorze de largeur, et neuf à dix de profondeur : ils ont,

comme ceux en fer-blanc, une douille garnie d'un bouchon conique *g*, un tube aérifère *i*, qui se termine en *n* sous la planche *o*, dans l'intérieur de l'entonnoir, et

(*Figure* 3.)



un manche *m* qui traverse la planche et sert à ouvrir ou fermer le robinet. La douille de cet entonnoir étant placée à l'une des extrémités, il ne peut être maintenu droit qu'autant que le côté opposé est soutenu. Les entonnoirs ordinaires, dont la douille entre toute entière dans la bonde, sont garnis de pieds en fer fixés aux deux côtés de la partie opposée à la douille, mais le bouchon conique de ceux que je décris, étant susceptible d'entrer plus ou moins dans la bonde, suivant la largeur de celle-ci, il est nécessaire que la partie opposée puisse être maintenue à une hauteur proportionnelle. C'est pour remplir ce but que j'ai imaginé les pieds mobiles *l*, *l*, qui s'allongent ou se raccourcissent à volonté au moyen de la vis *p*, que l'on fait mouvoir à l'aide de la clé *k*. Cet ajustage, augmentant le prix de l'entonnoir, j'ai fait faire le support *B*, qui le remplace. C'est, comme on le voit, un plan incliné que l'on introduit sous l'entonnoir par le côté le plus bas, et que l'on enfonce plus ou moins, suivant la hauteur à laquelle il convient qu'il soit élevé. Les entonnoirs en bois, étant par leur volume embarrassans à transporter, mes douilles aérifères sont disposées de manière à pouvoir être posées sur ceux de toute forme et de toute dimension, et même sur ceux qui ont déjà servi : elles se fixent de la même manière que les douilles ordinaires.

L'entonnoir en bois est celui que l'on emploie le plus généralement pour remplir les tonneaux, soit lorsqu'on tire le vin de la cuve, soit lorsqu'on soutire, parce que, plus solide, mieux assuré sur le tonneau, et plus grand que celui en fer-blanc, il assujettit l'ouvrier à moins de précautions. On conçoit aisément que, lorsqu'il est muni de la douille aérifère et du bouchon conique qui ferme parfaitement la bonde, l'ouvrier le moins soigneux ne peut pas répandre une goutte de vin ; car, sitôt que le tonneau est plein, la liqueur reste dans l'entonnoir, que l'on ferme pour le transporter plein sur le vase, dans lequel il convient de mettre ce que l'on a versé de trop. Cet entonnoir est surtout commode lorsqu'on place les tonneaux sous le robinet de la cuve pour les remplir, ou que l'on soutire des vins qui sont engerbés. On n'est point obligé de suspendre l'écoulement à

plusieurs reprises pour s'assurer de la place qui reste à remplir, et éviter la perte d'une partie de la liqueur.

L'entonnoir en fer-blanc (fig. 2) sert de même que le précédent, pour les soutirages, mais plus ordinairement pour achever de remplir les tonneaux qui sont presque pleins : il est surtout très commode pour faire les remplissages de chaque mois dans les magasins, ou lorsqu'on reçoit des parties considérables de liquides, dont chaque pièce est en vidange de quelques pintes. Il procure de l'économie sur la main-d'œuvre, car l'ouvrier, n'ayant pas à craindre de verser trop de liqueur, remplit son entonnoir, et pendant que le vin coule dans une pièce, il bondonne celle qui a été remplie auparavant, ensuite il ferme son entonnoir et le porte sur la pièce suivante. On conçoit aisément que cette opération ne présente aucune difficulté, et qu'elle garantit des pertes qu'occasione très souvent la négligence ou la maladresse des ouvriers.

Le bouchon conique de mes entonnoirs ordinaires est disposé de manière à boucher les bondes, qui ont depuis quinze jusqu'à vingt-cinq lignes de diamètre ; ce qui renferme toutes les dimensions de celles des feuillettes et des pièces de Bourgogne, de Mâcon, de Beaune, de Champagne, de Bordeaux, etc. ; mais les pièces à eau-de-vie, et celles à vin de quelques vignobles, ayant des bondes plus étroites, j'ai fait faire des douilles plus petites, dont le bouchon conique s'applique à des bondes depuis douze jusqu'à vingt-deux lignes de diamètre. On peut aussi élargir les bouchons coniques à la dimension désirée, sans en augmenter le prix, en tant que la dimension de l'entonnoir reste la même.

Le grand entonnoir aérifère en fer-blanc (fig. 2) coûte 36 fr. ; celui en bois (fig. 3), avec le support *B*, 40. ; le même avec pieds mobiles en fer 54 fr., la douille aérifère prête à être posée sur les entonnoirs en bois de toutes formes coûte 30 fr.

Entonnoir aérifère double. Cet entonnoir, qui était destiné à faciliter le remplissage des vins de Champagne mousseux, après les avoir débarrassés de leur dépôt, a été remplacé par les cannelles aérifères doubles qui ont été décrites au mot cannelle. Comme il peut être employé pour d'autres opérations, je crois devoir en donner la description.

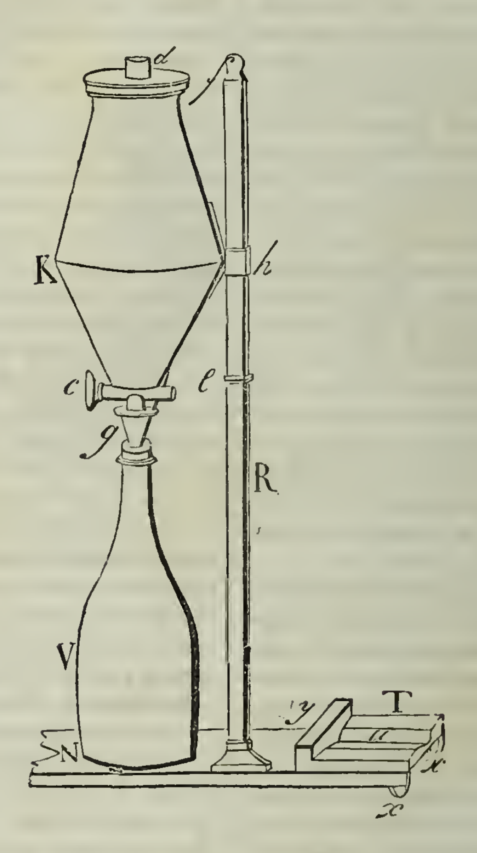
Entonnoir *K* (fig. 4). Sa partie inférieure de *g* à *K* est semblable à celle de l'entonnoir *F* (fig. 1) ; mais sa partie supérieure se rétrécit et forme un cône tronqué terminé par une surface concave, au milieu de laquelle est pratiqué un orifice, qui sert à l'introduction du liquide, et se ferme à volonté avec un bouchon *d*. Le tube aérifère monte jusqu'au haut de l'entonnoir et se termine intérieurement.

Pour faire usage de cet instrument, il faut d'abord le remplir de liqueur, et bien fermer son orifice supérieur avec le bouchon *d*. On l'adapte ensuite au support *R*, sur lequel il monte et descend à volonté, de *e* en *f*, au moyen de la bride de fer *h*, soudée à l'entonnoir. On conçoit aisément que la liqueur contenue dans ce vase, y est comprimée comme dans une bouteille bien bouchée. Si, ayant placé la bouteille *V* sous cet entonnoir et appuyé assez le bouchon *g* pour qu'il ferme la bouteille, on ouvre le double robinet *c*, ces vases seront en communication entre eux, et les fluides se mettront en équilibre ; la liqueur descendra dans la bouteille, tandis que l'air qui remplit le vide de celle-ci montera dans l'entonnoir par le tube aérifère ; le gaz également comprimé dans les deux vases, ne pouvant pas se dilater, ils feront échange de leur contenu sans communication avec l'air extérieur. Lorsque la bouteille est pleine, on ferme le robinet et l'on transporte l'entonnoir sur une autre bouteille que l'on remplit de la même manière. Cet entonnoir coûte seul 12 fr. et avec le support en fer. 18 fr

Description. *d*, bouchon qui ferme l'orifice supérieur de cet entonnoir ; *g*, bouchon conique qui ferme la bouteille V. L'orifice inférieur du tube aérifère s'aperçoit au bas de la douille, sous la bague de la bouteille. Ce tube se termine intérieurement au haut de l'entonnoir, près du bou-

chon *d*; *h*, bride en fer au moyen de laquelle l'entonnoir se joint au support R, sur lequel il monte et descend à volonte de *e* en *f*.

(*Figure* 4.)



R, support en fer, fixé sur une table ou planche N, au moyen d'un écrou.

V, bouteille à remplir.

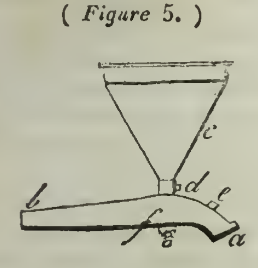
Entonnoir a douille horizontale pour remplir les tonneaux sur lesquels d'autres tonneaux sont engerbés. Lorsque les tonneaux sont engerbés, on ne peut effectuer le remplissage de ceux qui occupent les rangs inférieurs qu'après avoir dérangé ceux qui sont dessus. Ce dérangement remêle la lie dans le vin et occasione souvent son altération. L'entonnoir à douille horizontale *c* (fig. 5), évite cet inconvénient et donne la facilité de remplir tous les tonneaux sans en déranger aucun.

Cet entonnoir a pour douille une cannelle *a, b* de moyenne grosseur, sur le robinet de laquelle il est soudé, à la place de la clé. Le robinet est percé verticalement à l'endroit de sa jonction avec l'entonnoir et n'a qu'un seul orifice latéral pour communiquer avec la cannelle. Il résulte de cette disposition que la liqueur est versée dans l' ntonnoir, suivant la position dans laquelle on met l'orifice latéral du robinet.

Pour faire usage de cet instrument, pratiquez dans le fond du tonneau, à deux ou trois pouces du jable supérieur, un orifice suffisant pour recevoir la cannelle-douille *b*,

qui doit être placée de manière que la partie supérieure de l'entonnoir *c* se trouve

(*Figure* 5.)



plus élevée que le fond du tonneau. Pratiquez ensuite un trou de foret contre le jable et remplissez l'entonnoir. Tandis que la liqueur coule dans le tonneau, l'air qui en occupe le vide sort par un trou de foret. Les dernières bulles de cet air entraînent avec elles quelques gouttes de vin et produisent un siflement qui annonce que le tonneau est plein. Bouchez alors le trou de foret avec un fosset, et, après avoir retourné l'entonnoir pour qu'il achève de se vider dans le broc, par le bec *a* de la cannelle, retirez l'entonnoir et fermez l'orifice qu'il occupait avec un bouchon. Quand on expédie les tonneaux qui ont été remplis de cette manière, on remplace le bouchon par une petite broche en bois. Les boutons *d* du robinet *e* de la cannelle, indiquent la position dans laquelle on doit tourner l'entonnoir pour que le vin coule dans le tonneau; lorsqu'on veut faire couler la liqueur par le bec *a* de la cannelle, le bouton de l'entonnoir doit être tourné du côté du tonneau. Pour que l'entonnoir ne puisse pas se séparer de la cannelle, le noyau du robinet est garni d'une vis et d'une platine *f* fixée avec un écrou. Cet entonnoir en ferblanc, avec cannelle en cuivre, coûte 9 francs.

ENTRÉE (Voy. Service).

ENTREMETS (Voy. Service).

ÉPEAUTRE. Espèce de blé qu'on compte parmi les alimens légers, lorsque après l'avoir bien moudé, on le prépare en forme de panade : on fait du pain d'épeautre ; il n'y a pas d'apparence qu'il fasse de bon sang, qu'il se digère facilement, ni qu'il fortifie suffisamment le corps... C'est une espèce de froment fort commun en Allemagne, dont le grain est fort petit, plus noirâtre que le froment ordinaire ; il y en a de deux espèces, l'une simple, l'autre qui a une double bourre : chaque gousse est fournie de deux grains, le pain en est léger, appétissant, agréable au goût, difficile à digérer : on s'en sert en quelques endroits pour la bière... L'épeautre ressemble assez au froment, mais son tuyau est plus mince et n'est pas si ferme; elle a l'épi plat et uni; jette ses grains des deux côtés, et une barbe longue et déliée. On appelle encore épeautre une espèce de seigle blanc.

ÉPERLAN. Petit poisson de mer, de bon goût, ainsi nommé, parce qu'il a la couleur de la perle; il naît dans la mer et monte dans les rivières où on le pêche; il ressemble beaucoup au goujon par sa figure, mais sa chair est plus agréable, à cause du goût de violette qui lui est propre. Les principes de l'éperlan sont plus exaltés que ceux du goujon, c'est pourquoi ils produisent un sentiment plus délicat sur l'organe du goût : on dit que l'éperlan est d'un meilleur goût vers la fin de l'été, ou au commencement de l'automne, qu'en aucun autre temps de l'année; il nourrit médiocrement et se digère facilement; il est apéritif, et convient à toutes sortes d'âges et de tempéramens : on mange ordinairement les éperlans frits, ou en casserole, ou au court-bouillon, au fenouil, etc. On le doit choisir beau, luisant, de couleur de perle, d'une chair tendre et délicate, et sentant la violette.

Éperlans a la matelote. Videz; écaillez vos éperlans; essuyez-les bien; mettez dans un plat, ciboules, champignons, persil et pointe d'ail hachés, un peu d'huile fine, sel, poivre, et un demi-verre de vin de Champagne; arrangez vos éperlans dessus; faites cuire à petit feu, et servez avec un jus de citron.

Éperlans frits. Ayez une quantité suffisante d'éperlans; videz-les; écaillez-les; essuyez-les l'un après l'autre; enfilez-les par les yeux avec un atelet d'argent ou brochette; trempez-les dans du lait, farinez-

les ; faites-les frire ; qu'ils soient d'une belle couleur ; mettez une serviette sur votre plat ; dressez-les dessus, et servez.

Éperlans a la provençale. Arrangez vos éperlans dans une casserole ; faites bouillir dans une autre un demi-setier de vin blanc, un peu d'eau, sel, tranches de citron, et un peu d'huile que vous jetez sur vos éperlans ; faites-les cuire et égoutter ; pilez deux ou trois gousses d'ail blanchies, une pincée de fenouil haché ; mettez dans une casserole sel, poivre, muscade, un verre de vin blanc bouilli, ou essence d'ail, quatre jaunes d'œufs, un peu d'huile ; tournez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit un peu liée ; pressez-y le jus d'un citron ; mettez la sauce dans le fond du plat, et les éperlans dessus ; servez ensuite avec un peu de cerfeuil haché.

Éperlans au gratin (Voy. Soles au gratin), et servez-vous du même procédé.

Éperlans au fenouil. Choisissez des éperlans les plus gras qu'il vous sera possible ; après les avoir convenablement préparés farinez-les et servez les avec la sauce suivante :

Faites blanchir du fenouil ; retirez-le pour le mettre à l'eau fraîche ; après l'avoir bien égoutté, pilez-le avec deux gousses d'ail, et passez-le avec beurre, un verre de vin de Champagne, quatre jaunes d'œufs crus, sel et gros poivre ; faites lier cette sauce sans bouillir, et servez-la sous vos éperlans.

Éperlans a l'anglaise. Mettez deux cuillerées d'huile dans une casserole, sel, gros poivre, la moitié d'un citron coupé en tranches, dont on aura ôté la peau et les pépins ; ajoutez-y deux verres de vin blanc, deux verres d'eau ; faites bouillir cet assaisonnement un quart d'heure ; mettez-y vos éperlans, bien vidés, bien écaillés et bien essuyés ; faites-les cuire ; étant cuits, égouttez-les, et servez avec la sauce suivante.

Faites blanchir une gousse d'ail ; écrasez ou pilez-la avec le dos d'un couteau ; mettez-la dans une casserole avec persil et échalotte hachés et deux verres de vin de Champagne ; faites bouillir votre sauce cinq minutes ; ajoutez-y un pain de beurre manié avec de la farine, et un autre sans être manié, du sel et une pincée de gros poivre ; faites lier votre sauce ; sa cuisson achevée, ajoutez-y un jus de citron, et servez.

Éperlans a la bonne eau. Videz et nettoyez des éperlans ; enfilez-les par les yeux avec un attelet ; faites-les cuire dans une bonne eau, et servez-les avec leur fond de cuisson.

ÉPICES. On comprend sous ce nom plusieurs drogues aromatiques qui nous viennent de l'Orient, comme poivre, girofle, muscade, macis, cannelle, gingembre, etc. ; et chez nous les herbes aromatiques ou arbustes, comme laurier, thym, sariette, basilique, coriandre, marjolaine, etc.

ÉPINARDS. Plante qui a une racine longue et blanchâtre d'où naissent des feuilles larges et découpées en pointes, fort aiguës, creuses en dedans vers la tige ; la tige est grosse et succulente, elle croît à la hauteur d'environ deux pieds, et ne porte que des feuilles plus petites avec plusieurs épis de fleurs vertes herbeuses qui sont suivies de grosses graines piquantes : on mange les épinards, surtout au printemps ; ils sont rafraîchissans, humectans et diurétiques, et rendent le ventre libre : de tous les légumes, les épinards sont les plus sains, aussi n'est-il guère de maladie où on n'en puisse manger ; ils sont bons dans les fièvres, et propres aux personnes âgées qui sont sujettes à la constipation : on doit choisir les épinards tendres, mous, succulens, qui aient été bien cultivés et qui soient venus en terre grasse. Les épinards se multiplient de graine qu'on sème sur une planche bien amendée et bien labourée dans des rayons tirés au cordeau, profonds de deux bons doigts, et éloignés l'un de l'autre d'un demi-pied : on jette la graine, un peu drue, dans ces rigoles, et on la couvre de terre avec un rateau : on sème cette graine vers le milieu d'août ; il faut avoir soin de les sarcler et de les arroser quand il est nécessaire : les premiers épinards sont bons à couper vers le milieu d'octobre, les seconds en carême, et les derniers

un peu plus tard; ceux qui restent après l'hiver montent en graine vers la mi-mai, et on la recueille en juin... Il y a deux espèces d'épinards; la première passe pour la plus délicate, l'autre fournit davantage, résiste mieux pendant l'hiver et fond moins au feu. Les Anglais mangent les épinards en salade, crue et cuite.

Épinards (Manière d'apprêter les). Amortissez à l'eau bouillante une quantité quelconque d'épinards; égouttez-les; hachez-les menu; passez-les à la casserole avec beurre, sel, poivre, muscade, un peu de purée, ou mieux de crême douce. Faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Si c'est en gras que vous voulez les servir, mettez du lard fondu au lieu de beurre. Ajoutez à l'assaisonnement en maigre un peu de sucre, de l'écorce de citron, deux macarons pilés, quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange. Servez avec des croûtons frits.

Épinards a l'anglaise. Prenez de jeunes épinards, que vous éplucherez, laverez bien et ferez blanchir; faites ensuite bouillir de l'eau dans un chaudron, dans laquelle vous jetterez une poignée de sel; mettez-y vos épinards; quand ils se mêleront avec l'eau, vous tâterez avec les doigts s'ils fléchissent; alors vous les rafraîchirez; puis vous les hacherez et les mettrez dans une casserole avec du sel et du poivre; vous les remuerez sur le feu; lorsque vos épinards seront bien chauds, vous y mettrez un bon morceau de beurre; vous le mêlerez avec les épinards, sans les poser sur le feu, pour empêcher que le beurre ne se tourne en huile: dressez-les sur votre plat, avec des croûtons frits dans le beurre autour.

Épinards au maigre. Faites blanchir vos épinards comme il est indiqué dans l'article précédent; lorsqu'ils sont blanchis et chachés, mettez-les dans une casserole avec un quarteron de beurre, du sel, du poivre; placez-les sur le feu. Quand le beurre aura un peu frit les épinards, jetez-y plein deux cuillerées à bouche de farine, que vous aurez soin de bien remuer, et ensuite du lait; remuez-les encore afin que le tout se lie bien, et avant de servir assurez-vous si vos épinards sont d'un bon sel.

Épinards (Crême d'). Prenez une grande cuillerée d'épinards bien cuits, une douzaine d'amandes douces pilées, un peu de citron vert, trois ou quatre biscuits d'amandes amères, du sucre en proportion, deux verres de crême, un verre de lait et six jaunes d'œufs; mêlez bien le tout et le passez à l'étamine dans un plat; couvrez le plat et faites du feu par-dessous jusqu'à ce que la crême soit prise. Cette crême est agréable et saine; on peut la servir chaude ou froide.

Épinards (Rissoles d'). Épluchez vos épinards; lavez-les à plusieurs eaux; faites-les cuire dans une casserole avec un verre d'eau; puis mettez-les égoutter. Laissez-les refroidir; pressez-les bien et les pilez dans un mortier; ajoutez-y ensuite un peu de beurre frais, de l'écorce de citron vert, deux biscuits d'amandes amères, du sucre et de la fleur d'orange, et pilez encore le tout ensemble. Faites une abaisse d'une pâte de feuillage qui soit bien mince; coupez-la en petits morceaux; mettez à un coin de chacune de ces petites abaisses de la grosseur d'une moitié de noix de votre farce; mouillez-les et couvrez de pâte toutes vos rissoles ainsi préparées; parez-les tout au tour avec un couteau; faites-les frire ensuite dans la friture maigre; quand elles ont pris une belle couleur, mettez-les égoutter; dressez-les promptement sur un plat; saupoudrez-les de sucre; glacez-les avec la pelle rouge, et servez chaudement pour entremets. Cet aliment est léger.

Épinards (Tourte d'). Vous épluchez bien les épinards, et après les avoir lavés à plusieurs eaux, vous les mettez avec de l'eau dans une casserole sur un fourneau; vous les retirez ensuite, et vous les faites égoutter; vous les pressez bien; vous les pilez dans un mortier avec de l'écorce de citron vert confit, du sucre ce qu'il en faut, un morceau de beurre frais et un peu de sel; quand le tout sera bien pilé, foncez une tourtière d'une abaisse de pâte feuilletée; étendez dessus les épinards le plus également que vous pourrez; faites un cordon

tout autour, et mettez au four; quand la tourte est cuite, râpez du sucre par-dessus, glacez avec la pelle rouge, et servez de suite.

Épinards (Vert d'). On fait blanchir une poignée d'épinards dans laquelle on met une pincée de persil et quelques queues de ciboules; lorsque le tout est bien blanchi, on le rafraîchit; on le presse bien dans les mains; on le pile et on le passe à l'étamine; au cas que ce vert soit trop épais, on le mouille avec du bouillon froid; on s'en sert alors comme ingrédient dans les sauces et ragoûts.

Épinards (Vert d'office d'). Après avoir lavé une quantité suffisante de feuilles d'épinards, vous les pilez dans un mortier; après quoi vous les pressez dans un torchon pour extraire le jus que vous versez dans une tourtière, et que vous placez sur le feu; quand vos épinards auront jeté quelques bouillons, vous les mettez dans un tamis pour les égoutter, étant égouttés, vous les employez pour ce que vous jugez à propos.

ÉPINE. Nom d'un poirier et du fruit qu'il rapporte, appelé épine d'hiver; la chair en est tendre, délicate, son eau douce, sucrée, de bon goût, a du parfum; cette poire approche plus de la figure pyramidale que de la ronde, sa peau est satinée, et a un coloris entre le vert et le blanc; l'arbre fait de beaux buissons et réussit, soit sur franc, soit sur coignassier, quand le pied en est bon et le fond bien conditionné, c'est-à-dire, plus sec qu'humide. Le buisson d'épine d'hiver doit être ouvert et dégarni de ses feuilles au mois d'août pour donner la facilité au fruit de mûrir et de prendre une belle couleur jaune.

ÉPINETTE. Espèce de cage dont on se sert pour engraisser la volaille, elle est longue et partagée en plusieurs petites loges séparées l'une de l'autre par de petites cloisons faites avec des bâtons; chaque loge ne doit tenir qu'une volaille; le devant de cette cage est une sorte de grille de bois, dont les entre-deux des bâtons qui la composent ont un pouce de large, le fond est à jour, ou composé d'une planche qui règne tout du long, le dessus de même, le derrière doit s'ouvrir pour faire passer la volaille dans chaque loge: il y a des épinettes de cinq à six pieds de long: ces espèces de cages sont nécessaires dans une maison où l'on nourrit beaucoup de volaille.

ÉPINE-VINETTE. Arbrisseau partout couvert d'épines longues, menues, blanchâtres, aisées à rompre; elles croissent trois à trois, et n'ont qu'un pied de long; l'écorce est blanche, polie et mince; le bois jaune, frèle, spongieux; les racines sont jaunes et rampent presque à fleur de terre; les feuilles approchent de celles du grenadier, mais sont plus larges, moins pointues, et environnées de petites pointes; la fleur qui vient en grappe est jaune, il succède un fruit qui devient rouge quand il est mûr; cet arbrisseau fleurit en mai, et croît aux bord des bois et des haies; on fait du vin avec le fruit de l'épine-vinette. L'épine-vinette est un très bon plant, on s'en sert pour greffer toutes sortes d'arbres fruitiers.

Épine-vinette (Conserve d'). Comme celle de groseille (Voy. Groseille)

Épine-vinette (Marmelade d'). Comme celle de cerises (Voy. Cerise).

Épines-vinettes (Confitures d'). Ces sortes de confitures ne sont estimées que par le sucre qui se cristallise autour du fruit, qui est extrêmement aigre, quoi qu'on ait soin de le faire blanchir, avant de l'employer, dans de l'eau bouillante, où l'on a fait infuser un ou deux citrons, selon la quantité du fruit: aussi exigent-elles pour le moins une livre de sucre pour une livre d'épines-vinettes.

Après les avoir fait ainsi blanchir, on les met égoutter sur un tamis; on attend qu'elles soient bien sèches, pour les jeter dans le sirop, parfaitement clarifié; on les laisse bouillir jusqu'à ce qu'enlevant quelques grappes avec l'écumoire, elles y tiennent et ne tombent qu'en se congelant.

Épines-vinettes (Gelée d'). Égrenez de l'épine-vinette bien mûre; prenez, en sucre, les deux tiers du poids de votre fruit

avant d'être égrené; faites cuire au perlé, et mettez-y l'épine-vinette. Après avoir donné au mélange quelques bouillons, vous le versez dans un tamis de soie au-dessus d'une terrine, et le pressez avec une spatule pour faire sortir le suc de l'épine-vinette; ensuite vous la remettez sur le feu, et lorsque vous apercevez qu'elle forme la nappe, vous la retirez, et la versez dans des pots.

ÉPINE-VINETTES (Glace d'). Épluchez une livre et demie d'épine-vinette pour en séparer les grains d'avec les grappes; faites bouillir ces grains avec une bouteille d'eau et une livre de sucre pendant un quart d'heure, et passez-les au tamis de crin jusqu'à ce qu'il ne reste que la peau de l'épine-vinette; ajoutez le jus de deux citrons et un peu de sucre clarifié; faites ensuite glacer cette glace comme les autres.

ESCARGOT. Gros limaçon à coquille blanche, qui ferme l'entrée de sa coquille par une espèce de mur pour se défendre du froid. Les anciens avaient des garennes et des viviers pour nourrir et engraisser des escargots.

ESCARGOTS DE VIGNE EN FRICASSÉE DE POULET. Dans le printemps et l'automne, on trouve des escargots dans les vignes, qui sont bons à manger pour ceux qui les aiment. Pour les faire sortir de leur coquille et les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendres dans un chaudron, avec de l'eau de rivière; quand elle commence à bouillir, jetez-y les escargots, pour les y laisser un quart d'heure; lorsqu'ils se tirent aisément de leur coquille, vous les retirez dans de l'eau tiède pour les nettoyer; ensuite vous les remettez encore dans une eau claire, pour les faire bouillir un instant; retirez-les pour les égoutter. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, et les escargots bien égouttés; passez le tout sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre; laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moëlleux et qu'il reste peu de sauce; en servant, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre et quelques gouttes de jus de citron.

ESCOCHER la pâte. C'est la battre du plat de la main, afin de la bien joindre en une seule masse.

ESPAGNOLE (Sauce). Mettez dans une casserole deux noix de veau, un faisan ou quatre perdrix, la moitié d'une noix de jambon, quatre ou cinq grosses carottes, cinq ognons, dont un piqué de cinq clous de girofle; mouillez vos viandes avec une bouteille de vin de madère sec, plein une cuillère à pot de gelée; vous mettez votre casserole sur un grand feu; quand votre mouillement est réduit, vous le mettez sur un feu doux; lorsque votre glace est plus que blonde, vous retirez votre casserole du feu, et la laissez dix minutes dehors, pour que la glace puisse bien se détacher; vous aurez fait suer des sous-noix, comme pour la grande sauce, et vous prendrez ce mouillement pour mouiller votre espagole; quand elle sera bien écumée, vous aurez un roux que vous délaierez avec le mouillement, et vous le verserez sur votre viande. Vous y mettrez des champignons, un bouquet de persil et ciboule, quelques échalottes, du thym et du laurier; quand votre sauce bouillira, vous la mettrez sur le coin d'un fourneau, pour qu'elle bouille tout doucement jusqu'à ce que vos viandes soient cuites. Cette sauce doit être d'une belle couleur; c'est-à-dire, ni trop pâle, ni trop brune, elle doit être bien liée, mais pas trop épaisse.

ESPAGNOLE TRAVAILLÉE. Mettez dans une casserole une égale quantité de consommé et de sauce espagnole, faites comme nous l'avons dit plus haut; ajoutez-y des champignons (Une douzaine par litre de sauce), et faites bouillir le tout; écumez et dégraissez avec soin, et laissez-la réduire jusqu'à ce qu'elle ait acquis assez d'épaisseur; passez-la alors à l'étamine, et lorsque vous en aurez besoin, faites-la chauffer au bain-marie.

On peut aussi ajouter à cette sauce du vin blanc; dans ce cas, il faut y mettre autant de vin que de consommé.

ESSANGER. C'est donner la première façon au linge qu'on met à la lessive pour le blanchir, le laver dans l'eau froide, et le décrasser dans la première eau.

ESSENCE DE GIBIER. Mettez dans une marmite une livre de bœuf, deux perdrix, deux lapins de garenne et un quasi de veau; mouillez avec une chopine de vin blanc, et faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus dans la marmite; remplissez alors cette dernière avec du bon bouillon; ajoutez-y des ognons, des carottes, thym, basilic, serpolet, clous de girofle; écumez soigneusement, et faites bouillir le tout jusqu'à ce que les viandes soient cuites; passez alors votre essence de gibier.

ESSENCE DE LÉGUMES. Dans une marmite de moyenne grandeur, mettez trois ou quatre livres de bœuf, une vieille poule et un jarret de veau; ajoutez deux ou trois douzaines de carottes, autant d'ognons et de navets, deux ou trois laitues, du cerfeuil, quelques pieds de céleri et des clous de girofle; emplissez votre marmite de bouillon, et agissez comme pour le consommé. Les viandes étant cuites, passez votre essence, et faites-la réduire si elle n'est pas assez forte.

ESTRAGON. Plante aromatique, qui pousse un grand nombre de tiges rondes, pleines de branches, garnies de feuilles longues, unies, luisantes, assez semblables à celles de l'hyssope, mais plus pointues par le bout. L'estragon est d'un goût âcre, aromatique, accompagné d'une douceur agréable; le meilleur et le plus salutaire est celui qui a été cultivé dans les jardins, et qui est venu en terre grasse et marécageuse; on en fait entrer les sommités dans les salades, pourvu qu'elles soient tendres, jeunes et d'un bon goût; mais, comme il échauffe beaucoup, les personnes d'un tempérament chaud et bilieux, doivent s'en abstenir, ou en user modérément. Une bonne pincée d'estragon, infusée dans un demi-setier d'eau, à la manière du thé, est très-bonne pour les faiblesses d'estomac, les indigestions, et les envies de vomir.

ESTURGEON. Poisson blanc, cartilagineux, qui a le museau pointu, le ventre plat, le dos bleuâtre; il monte dans l'eau douce par l'embouchure des rivières où il engraisse beaucoup, dit-on, et il devient plus délicat que s'il était toujours resté dans la mer; il contient, en toutes ses parties, beaucoup d'huile; sa chair est d'un goût excellent, nourrit beaucoup, et si fort, que quelques médecins prétendent que l'esturgeon est à cet égard, parmi les poissons, ce qu'est le cochon parmi les quadrupèdes. Sa chair est difficile à digérer, c'est pourquoi son usage est préjudiciable aux personnes faibles et délicates, aux malades et aux convalescens: on n'en permet l'usage qu'aux jeunes gens forts et robustes, qui ont un bon estomac, et sont accoutumés à faire beaucoup d'exercice. L'esturgeon est fort rare en France; on le sale dans les lieux où il se trouve en abondance, et on le transporte en différens endroits; on prétend que le ventre est la partie la plus délicate de ce poisson; le mâle est meilleur que la femelle; mais, quand celle-ci est pleine, on la préfère non seulement pour ses œufs, mais pour la bonté de sa chair.

On mange ce poisson rôti sur le gril, ou accommodé au court-bouillon, il est moins gras et moins visqueux, accommodé de cette dernière façon, et, par conséquent beaucoup plus sain, car la graisse est fort pesante sur l'estomac. L'esturgeon se mange aussi rôti à la broche, lardé d'anguilles, arrosé de bouillon de purée, moitié vinaigre, sel, poivre, ognon, et un morceau de beurre. Il se met encore en pâté, lardé d'anguilles ou de lard, il est excellent chaud ou froid. L'esturgeon, au lieu d'arète, a un cartilage tendre et assez gros, qui s'étend depuis la tête jusqu'à la queue; on lève ce cartilage et on le fait sécher au soleil pour le manger; c'est un fort bon mets, ainsi que les œufs qu'on saupoudre de sel, puis on les expose au soleil, où on les laisse quelques jours en les remuant plusieurs fois; on en fait le *cavia*, qui est une espèce de mets qui se prépare comme les boutargues, œufs de poissons salés, qu'on confit avec de l'huile et du vinaigre, et qu'on enferme dans des barils pour les

envoyer en divers lieux éloignés de la mer.

Esturgeon a la matelote. Coupez des mies de pain en rond, de la largeur d'un petit écu; passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une couleur dorée; mettez-les égoutter; prenez un morceau d'esturgeon, que vous coupez en petites tranches un peu minces; mettez-les dans un plat, arrangées sans être les unes sur les autres, avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu, et à mesure qu'elles sont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre; il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuisson; ôtez-les du plat; mettez-y un peu de farine, que vous remuerez avec le beurre, puis de l'échalotte, persil, ciboule, le tout haché, et mouillez avec deux verres de vin rouge; faites bouillir le tout ensemble un quart d'heure; remettez l'esturgeon dans la sauce, pour le faire chauffer sans bouillir; jetez-y un peu de câpres hachées, et garnissez les bords du plat avec vos croûtons de pain frit; vous aurez soin de les arroser un peu par-dessus avec de la sauce.

Esturgeon a la broche. L'esturgeon étant vidé et dépouillé comme il est dit à l'article précédent, piquez-le de lard fin; puis faites-le mariner pendant vingt-quatre heures. Mettez ensuite l'esturgeon à la broche; arrosez-le souvent avec de la marinade qui doit être un peu grasse, et servez-le avec une sauce piquante.

Esturgeon au court-bouillon. Procurez-vous un petit esturgeon, que vous viderez par la gorge et par le fondement, et dont vous ôterez les ouïes; levez les plaques de chaque côté, en faisant glisser votre couteau entre la chair; après l'avoir bien lavé et bien égoutté; marquez-le dans une poissonnière avec un bon court-bouillon, soit de lard râpé ou de beurre; assaisonnez-le fortement d'aromates et de sel; faites-le cuire avec feu dessus et dessous, en l'arrosant constamment. L'ayant égoutté après sa cuisson, servez-le avec une sauce italienne, dans laquelle vous aurez fait réduire de son court-bouillon; finissez votre sauce avec un bon morceau de beurre, que vous servirez dans une saucière.

Esturgeon au four. Videz et dépouillez l'esturgeon, comme il est dit ci-dessus; fendez-le par le ventre, sans le séparer, et mettez-le sur un plat avec du sel, du poivre, des aromates pilés, un peu d'huile, une bouteille de vin blanc et un jus de citron; faites-le cuire au four; glacez-le; dressez-le en mettant dessous le fond de cuisson que vous aurez passé, et servez-le avec une sauce à l'huile à part.

Esturgeon (Côtelettes d') en papillotes. L'esturgeon étant préparé comme il est dit aux articles précédens, coupez-le par morceaux, en forme de côtelettes, et opérez, du reste, comme pour les côtelettes de veau en papillottes.

Esturgeon en fricandeau. Levez la peau et les plaques osseuses d'un tronçon d'esturgeon, que vous battrez légèrement avec le plat du couperet; ayez soin de le piquer de petit lard, si c'est en gras, et de filets d'anguille et d'anchois, si c'est en maigre; foncez ensuite une casserole de tranches de veau, de lames de jambon, de quelques carottes, ognons et aromates; placez-y votre poisson, que vous mouillerez avec du vin blanc et que vous couvrirez d'un papier beurré; faire comme un fricandeau. La cuisson achevée et bien glacée, passez en le fond au tamis de soie; après l'avoir dégraissé, faites-le réduire avec trois cuillerées d'espagnole; dressez votre fricandeau et mettez votre sauce dessous.

Les Tartares préparent avec les œufs d'esturgeon un mets que l'on appelle *cavia*, ou *kavia* (Voyez ces deux mots).

ÉTOUFFOIR. C'est un grand vaisseau de cuivre avec son couvercle et deux anneaux, dont on se sert pour étouffer la braise ardente qu'on tire du four, après l'avoir suffisamment chauffé.

ÉTOURNEAU. Oiseau de la grosseur d'un merle, ordinairement noir et marqueté de taches blanches, quelquefois rouges ou jaunes, dont la queue est courte et noire, les pieds presque couleur de safran, le bec ressemblant à celui d'une pie, qui se nourrit de baies de sureau, de raisins,

d'olives, de millet, de panis, d'avoine, et de plusieurs autres semences : on apprivoise aisément l'étourneau, et on lui apprend à parler; il contient, dans toutes ses parties, beaucoup de sel volatil et d'huile. L'étourneau, gras, jeune, tendre, et nourri de bons alimens, est celui qu'on doit choisir; il est d'un tempérament sec, et les médecins conseillent de ne s'en servir, dans les alimens, que quand il est bien jeune et bien gras : à mesure que l'étourneau vieillit, sa chair devient dure, difficile à digérer, et même d'une odeur forte et désagréable; dans le temps des vendanges l'étourneau est plus gras, plus délicat, et d'un meilleur goût qu'en tout autre temps de l'année, parce qu'il aime beaucoup le raisin, dont il mange même avec excès.

ÉTUVE. S'entend d'un petit endroit bien fermé, et garni en dedans par étages de tablettes de fil d'archal sur lesquelles on range des ardoises, des feuilles de fer-blanc, des planches et les tamis sur lesquels on met toutes les confitures qu'on veut faire sécher; pour que tout ce que l'on met dans cette étuve sèche bien, on place en bas un poêle ou un réchaud bien allumé, et même deux, si l'on a beaucoup de fruits à sécher, et si l'on est pressé : on ferme ensuite, et l'on retourne voir si les confitures sont assez sèches d'un côté pour les retourner de l'autre. Dans les sucreries il y a des étuves où l'on fait sécher les sucres lorsqu'ils ont été dressés en pain.

ÉTUVÉE ou GIBLETTE. On la fait avec une poitrine de veau, ou une pièce d'autre viande qu'on met bien aplatie dans une terrine ou dans un pot, avec de bon bouillon ou de l'eau, de trois doigts au-dessus; on y ajoute un demi-quarteron de moëlle ou de beurre, du sel, trois ou quatre clous de girofle, un peu de poivre, une feuille de laurier, un brin de thym, une ciboulette ou ognon, du petit lard, un demi-quarteron : on fait cuire le tout ensemble, retournant la viande de temps en temps; quand la viande est cuite à moitié, on peut y ajouter des asperges rompues, deux ou trois culs d'artichauts, des champignons; le tout étant cuit parfaitement, la sauce n'étant ni trop longue ni trop courte, et de bon goût, on sert.



FAISAN. Oiseau à peu près de la figure et de la grosseur du coq, dont le bec est long d'un travers de pouce, recourbé en son extrémité, la queue fort longue, de différentes couleurs. Le faisan est d'un goût exquis, et servi sur les tables les plus délicates. Le faisan mâle est plus gros, plus beau, d'un goût plus agréable que la femelle; il vit dans les bois, de fruits, semences, baies et d'avoine, ce qui contribue à rendre sa chair d'un bon suc; il est en automne plus gras qu'en tout autre temps; il fortifie, restaure, rétablit les personnes convalescentes, et se digère facilement :

on doit choisir le faisan tendre et gras, jeune et bien nourri.

On plume les faisans et les faisandeaux, vidés, refaits, épluchés proprement, piqués de menu lard, on les met à la broche couverts d'une feuille de papier, et on les fait cuire à petit feu; étant presque cuits, on ôte le papier; on leur fait prendre une belle couleur dorée; on les tire de la broche, et on les sert chaudement avec une sauce au verjus, sel, poivre, ou à l'orange. Le faisan se mange encore rôti couvert d'une bonne barde de lard, à la sauce à la carpe, à la braise, farci, en pâté chaud, en pâté froid, et d'une infinité d'autres façons, et de quelque manière qu'on l'apprête, il ne peut produire aucun mauvais effet, si l'on n'en fait pas d'excès : cependant il est moins sain en pâté que de tout autre manière, parce que le lard, les graisses, et autres substances semblables ne servent qu'à rendre sa chair plus indigeste.

On prend les faisans aux filets, avec des pièges qu'on appelle *poches à lapins*, et avec des chiens couchans instruits à cette chasse, aux lacets et aux collets faits de crins de cheval. Ceux qui élèvent des faisans, et qui donnent aux poules des œufs de faisannes à couver, doivent prendre garde que les renards et les fouines n'entrent dans la faisanderie; il ne faudrait que cela pour tout détruire : on nourrit d'abord les jeunes faisandeaux avec des œufs de fourmis.

Faisan aux choux. Après avoir préparé votre faisan comme dans l'article suivant, foncez de bardes de lard; ajoutez lard de poitrine, un cervelas cru, des parures de viande, quelques carottes, ognons, bouquet garni. D'autre part, vous faites blanchir des choux, vous les ficelez; les mettez avec le faisan et mouillez le tout avec du bouillon : ajoutez un peu de gros poivre, et point de sel, à cause du bouillon et du lard; vous le ferez mijoter pendant deux heures : au moment de servir, vous égoutterez vos choux; vous mettrez votre faisan dans le milieu de votre plat, vos choux, votre petit lard et votre cervelas à l'entour: vous verserez dessus et à l'entour une sauce au fumet de gibier : on pourrait faire cuire le faisan à part, mais le choux n'aurait pas el goût du faisan.

Faisan a l'etouffade. Votre faisan plumé, vidé et flambé, vous faites rentrer les cuisses en dedans; vous le bridez et piquez de moyens lardons assaisonnés de sel, gros poivre, et des quatre épices; vous en lardez l'estomac et les cuisses; vous le couvrez d'une barde de lard et le ficelez; vous foncez une braisière de toutes sortes de légumes et d'un bon bouquet garni; vous y mettez quelques tranches de veau et votre faisan par-dessus; vous le couvrez encore de quelques tranches de veau, de manière qu'il soit bien étouffé, et le mouillez avec une demi-bouteille de vin de Madère sec; quand il est cuit, ce que vous connaissez en appuyant votre doigt dessus, vous le retirez et le mettez sur le plat; après l'avoir approprié, faites réduire et clarifier son fond, et mettez-le dessus pour sauce.

Faisan a la purée. Le faisan étant cuit comme dans l'article précédent, vous le débridez, le dressez et le masquez avec une purée de lentilles ou de pois.

Faisan (Filets de) a la chevalier. Vous levez des filets de faisan; vous mettrez à part les filets mignons, que vous sauterez et que vous arrangerez dans le milieu; parez vos filets et piquez-les de lard fin; mettez dans une casserole des bardes de lard, les débris de vos faisans, quelques tranches de veau, deux carottes, quatre ognons, deux feuilles de laurier, deux clous de girofle; vous arrangerez bien vos filets pour qu'ils conservent une belle forme; vous mettrez dessus un rond de papier beurré, un verre de vin blanc et deux verres de consommé, un peu de sel: il ne faut pas qu'il y ait du mouillement par-dessus vos filets, mais bien jusqu'à la piqûre; mettez-les au feu une heure avant de servir; quand ils bouilliront, vous les poserez sur un feu doux, et beaucoup de feu sur le couvercle, pour qu'ils se glacent; au moment de servir, vous les égoutterez; glacez-les, passez au tamis de soie le mouillement dans lequel ils ont cuit; faites-le réduire presque à glace, versez dessus plein trois cuillères à dégraisser d'es

pagnole, que vous faites bouillir avec votre réduction; vous la passez à l'étamine, et vous dressez vos filets à plat sur des croûtons passés au beurre et épais de trois lignes; versez votre sauce dessus; vous pouvez aussi arranger sur une tourtière des bardes de lard et vos filets avec un verre de vin blanc, du sel, un peu de gros poivre, un peu d'aromates, un rond de papier beurré, et les mettre au four ou sous le four de campagne.

Faisan (Filets de) aux truffes. Parez vos filets; piquez-les et faites-les cuire comme il est dit à l'article précédent; faites-leur des incisions dans lesquelles vous mettez des morceaux de truffes coupées en demi-cercle; faites prendre aux filets une forme demi-circulaire, et placez-les sur un plat à sauter entre deux bardes de lard, du sel et du poivre; mettez du feu sous le plat à sauter; couvrez-le avec le four de campagne; les filets étant cuits, dressez-les; glacez-les, et mettez dessous une sauce aux truffes.

Faisan (Sauté de filets de). Parez vos filets; mettez-les sur un plat à sauter avec sel, poivre et beurre fondu; faites-les cuire sur un feu très vif, en ayant soin de les retourner quand ils seront cuits d'un côté. Ces filets étant cuits, glacez-les; dressez-les en couronne en mettant entre chaque filet un croûton frit dans le beurre et glacé; saucez avec une sauce espagnole dans laquelle vous aurez mis un peu d'essence de gibier.

Faisan (Sauté de filets de) aux truffes. Disposez vos filets sur le plat à sauter comme il est dit à l'article précédent, et ajoutez-y des truffes coupées en liard; faites sauter le tout; ôtez ensuite le beurre; remplacez-le par un peu de velouté réduit et d'essence de gibier; liez cette sauce avec des jaunes d'œufs et dressez; garnissez les bords du plat avec des croûtons frits dans le beurre.

Faisan (Cuisses de) à la purée. Quand on a tiré les filets d'un faisan, il faut employer les cuisses; vous les lèverez dessus les reins, vous prendrez de la peau le plus possible; désossez-les jusqu'à la jointure; vous y mettrez gros comme la moitié d'un œuf de lard pilé que vous assaisonnerez de sel et de gros poivre, un peu d'aromates pilés; vous rassemblerez les chairs avec une aiguille et du fil; vous les coudrez de manière que vos cuisses forment le rond par le gros bout; vous mettrez des bardes de lard dans une casserole; vous y placerez vos cuisses, des bardes de lard par-dessus, deux carottes, quatre ognons coupés en tranches, deux feuilles de laurier, deux clous de girofle, quelques tranches de veau, plein une cuillère à pot de bouillon; vous ferez mijoter vos cuisses pendant une heure et demie. Au moment de servir, égouttez-les; débridez-les, et vous les dresserez en couronne, une cuisse, un croûton glacé à peu près de la grandeur de la cuisse, votre purée dans le milieu: si vous voulez les arranger autrement, vous les masquerez avec une purée de lentilles ou de pois: vous pouvez les mettre cuire entre deux bardes de lard et l'assaisonnement; vous les mouillez avec du bouillon.

Faisans (Hachis de) (Voy. perdreaux).

Faisans (Escalopes de). Après avoir levé les filets de deux ou trois faisans, dont vous enlevez les peaux, vous les coupez en filets, et vous en formez des escalopes. Faites fondre du beurre dans un sautoir, arrangez-y vos escalopes, assaisonnez-les de sel et gros poivre, arrosez-les de beurre fondu. Faites un fumé du restant de vos chairs et carcasses; voy. lapereau (Fumé de) ajoutez-y trois cuillerées à ragoût d'espagnole; faites réduire le tout à demi glace; sautez vos escalopes, égouttez-en le beurre; mettez-les dans votre réduction; sautez-les et finissez-les avec un pain de beurre; après les avoir dressés, servez-les avec des croquettes autour.

Faisan (Salmis de). On prend un faisan froid, lequel a été cuit à la broche; on le coupe par membres en six morceaux; on met les débris à part dans une casserole, pour les faire bouillir une demi-heure avec un bon verre du meilleur vin de Bourgogne, un verre de bon bouillon, du coulis, persil, ciboules, deux clous de girofle, une gousse d'ail, deux échalottes, thym, laurier, basilic, sel et gros poivre; on laisse réduire

au point d'une sauce qu'on passe au tamis; on y met chauffer son faisan, sans qu'il bouille; on le garnit de croûtons de pain frits, et on sert chaud.

Faisan (Salmis de) à la provençale. Le faisan étant rôti, refroidi, dépécé comme il est dit à l'article précédent, mettez de l'huile dans une casserole avec un verre de vin de Bordeaux, un peu de consommé, ail, laurier, zeste de citron; faites réduire et passez cette sauce; ajoutez-y un peu de sauce espagnole, truffes, champignons, échalottes, persil hachés; versez cette sauce sur les membres du faisan que vous aurez dressés, et faites chauffer le tout au bain-marie; ajoutez un jus de citron et dressez comme il est dit à l'article précédent.

Faisan (Soufflé de). Voy. lapereau (Soufflé de). Opérez comme il est dit à cet article en employant la chair du faisan.

Faisan roti. Procurez-vous un jeune coq-faisan, que vous reconnaîtrez aux pattes où il n'y a qu'un petit bouton à la place de l'ergot. Etant au point que vous le souhaitez, c'est-à-dire mortifié, plus même que tout autre gibier, coupez-lui les ailes à la première jointure, et plumez-le proprement jusqu'à la moitié du cou; videz-le ensuite et retroussez-le de la manière suivante:

Faites une incision sur le derrière du cou du faisan pour détacher légèrement la poche d'avec la peau, sans rien déchirer; glissez ensuite votre doigt jusqu'au dessous de l'estomac pour en détacher le boyau qui tient à la poche, et à cet effet, courbez-le en le tirant doucement; ensuite vous agrandirez un peu le trou auprès du croupion pour en ôter tout ce qu'il a dans le corps, en commençant par les boyaux, ensuite par le gésier, et après par le foie dans son entier, sans crever l'amer; essuyez-le, brûlez-lui légèrement les pattes sur des charbons ardens, pour en ôter la peau et les ongles, mais laissez-les dans leur longueur; assaisonnez-le en dedans du corps d'un peu de sel, et même d'un petit ognon fendu en quatre pour lui donner plus de goût, et bridez-le ainsi qu'il suit:

Passez une aiguille et de la ficelle par le croupion et le long du corps jusqu'à l'estomac de votre faisan, ce que vous ferez de chaque côté; serrez les deux bouts de la ficelle que vous nouerez sur le croupion.

Faites blanchir votre faisan sur la braise, d'abord sur le dos, ensuite sur les côtés, et enfin sur l'estomac; après l'avoir essuyé et nettoyé de tous ses cotons, assujettissez-le en lui passant de la ficelle au travers des cuisses et du corps; piquez-le proprement de menu lard; mettez-le à la broche avec une barde de lard mince sur le dos, et enveloppez-le de papier; n'oubliez pas la tête pour empêcher que les plumes ne se roussissent, et faites-le rôtir à petit feu. Etant cuit, développez-le de son papier, excepté la tête; donnez-lui de la couleur s'il en a besoin; servez-le pour plat du milieu, après que la tête sera découverte de son papier, et qu'on en aura ôté toutes les ficelles.

Faisan a la Périgueux. Videz et flambez votre faisan; cassez-lui les deux os de l'estomac; pour ne pas endommager le croupion, vous aurez soin de le vider par sa poche; hachez bien fin une livre et demie de truffes que vous aurez nettoyées et dont vous aurez enlevé légèrement le dessus pour le mettre à part; faites chauffer dans une casserole un quarteron de beurre, une demi-livre de lard rapé et un quarteron d'huile; faites-y revenir vos truffes coupées en morceaux gros comme une noix; mettez sel, gros poivre, quatre épices; faites bouillir cinq minutes les truffes dans votre lard et jetez-y vos parures hachées. Quand votre appareil sera froid vous le mettrez dans le corps du faisan par la poche; vous aurez une barde de lard bien mince que vous mettrez sur l'ouverture et la peau par-dessus; après avoir troussé les pattes de l'oiseau comme celles d'une poularde poêlée, vous les briderez bien, et vous assujettirez bien la peau de la poche afin d'empêcher les truffes de sortir; mettez ensuite votre faisan dans une casserole entre deux lits de bardes de lard, vous verserez dessus une poêle sans citron; vous couvrirez d'un rond de papier beurré, et vous laisserez mijoter une heure. Au bout de ce temps et au moment de servir, égouttez votre faisan et

débridez-le sans le crever; vous le dresserez sur plat et vous verserez dessus la sauce suivante : vous passerez dans du beurre deux truffes hachées; vous ajouterez trois cuillerées à dégraisser d'espagnole, trois de fumet de gibier ou du mouillement dans lequel votre faisan a cuit; vous ferez réduire à moitié et le dégraisserez.

Faisan a la choucroute. Plumez, videz un gros faisan, troussez-le en poule, et flambez-le ; assaisonnez-le en dedans de sel, poivre, épices, persil et ciboule; piquez-le de gros lard; ficelez-le. Lavez et passez de la choucroûte en suffisante quantité pour en faire un bon plat; mettez-la cuire avec un morceau de petit lard et un cervelas; nourrissez-la avec quelque fond ou dessus de graisse; faites-la cuire pendant un quart d'heure sur un feu doux ; après, retirez votre lard et le cervelas, mettez au milieu votre faisan; faites-le cuire environ une heure et demie, et lorsqu'il sera cuit, débridez-le; dressez-le sur un plat; égouttez votre choucroûte dans une passoire; garnissez-en votre faisan; coupez votre cervelas en tranches; ôtez-en la peau ; faites-en une bordure autour de la choucroûte, en entremêlant de petit lard coupé en lames et de quelques saucisses ; servez.

Faisan (Cuisses de) en papillotes. Ayez des cuisses de faisan rôties et refroidies, et préparez-les comme les côtelettes de veau en papillotes.

Faisan (Galantine de). On ne met ordinairement en galantine que les vieux faisans. Après avoir fendu le faisan par le dos, l'avoir désossé, étendez les chairs et garnissez-les d'une farce de gibier; posez sur cette farce de gros lardons bien assaisonnés de sel, poivre et aromates, de la langue à l'écarlate, de la tétine de veau, des truffes, des filets de lapereau; mettez par-dessus un second lit de farce, puis une nouvelle couche des mêmes ingrédiens, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour remplir le corps du faisan; recousez la peau du faisan et tâchez de lui donner autant que possible sa première forme; entourez-le de bardes de lard ; cousez-le dans un morceau d'étamine neuve, et mettez le faisan ainsi préparé dans une braisière avec du jambon, des jarrets de veau, des débris de gibier, quelques carottes, ognons, ail, bouquet garni; mouillez le tout avec du bouillon, une bouteille de vin blanc; couvrez-le de papier beurré et le faites cuire pendant trois heures; il faut le laisser refroidir dans son assaisonnement. Passez ensuite votre fond de cuisson ; ajoutez-y un peu de vin blanc, écumez-le et le dégraissez, puis clarifiez-le avec des blancs d'œufs battus dans de l'eau; faites-le réduire; passez-le dans une serviette et faites-le prendre en gelée en posant sur de la glace le vase qui la contient ; déballez alors la galantine; débarrassez-la de la graisse qui l'environne; dressez-la et garnissez-la de gelée.

Faisan (Cuisses de) en ballotine. Levez les filets d'un faisan en ayant soin de ne pas écorcher les peaux des cuisses, et de les tenir les plus grandes possible ; fendez votre peau au milieu de chaque rein, et levez-en les cuisses; désossez-les tout entières ; coupez les ongles des pattes à la jointure, et renfoncez la patte dans la cuisse, en rebroussant la peau du pilon de la cuisse ; étendez vos cuisses sur un linge blanc ; asssaisonnez vos chairs de sel, poivre et épices; posez sur les chairs un peu de farce cuite, comme il est indiqué au faisan en galantine. Cousez les peaux de ces cuisses ; donnez-leur la forme d'une côtelette; foncez une casserole de bardes de lard; posez vos cuisses dessus, recouvrez-les de lard, mouillez-les d'une demi-bouteille de vin blanc et de bouillon; assaisonnez de sel, poivre, une carrote, un ognon, un clou de girofle, ail et laurier ; une heure suffit pour leur cuisson ; mettez-les entre deux couvercles de casserole, et quelque chose de pesant dessus; laissez-les refroidir; parez-les ; piquez sept clous de truffes dessus chaque cuisse ; mettez-les chauffer dans une demi-glace; dressez-les sur un plat en couronne, avec une purée de champignons au milieu; on peut les servir de même à la gelée.

Faisan (Filets de) bigarrés. Levez des filets de faisans; ôtez-en les rognons; levez la peau de vos gros filets, et cela en les

posant sur la table, et faisant couler votre couteau comme si vous leviez une barde de lard; prenez garde d'endommager les chairs; battez-les légèrement avec le manche de votre couteau, et parez-les; faites fondre du beurre dans un sautoir; placez-y trois de vos plus beaux filets; les trois autres, panez-les à l'anglaise; assaisonnez de sel et gros poivre; préparez vos six petits filets; piquez-en trois, et les trois autres, bigarrez-les de truffes; mettez-les sur une tourtière avec un peu de beurre fondu et un peu de glace; donnez-leur la forme d'un demi-cercle, et couvrez-les d'un rond de papier; vous aurez levé les cuisses de vos faisans et les aurez fait cuire à la broche; lorsqu'elles seront froides, vous en supprimerez les peaux et les nerfs; vous hacherez les chairs fort menues, et les mettrez dans une casserole que vous couvrirez; vous ferez un fumet de gibier avec les carcasses, puis vous le passerez au travers d'une serviette; faites-le réduire; ajoutez-y trois cuillerées d'espagnole travaillée; faites réduire le tout ensemble à demi-glace, et réservez-en un peu pour glacer votre entrée; sautez vos trois filets; faites griller les trois autres; retournez-les; assurez-vous s'ils sont cuits; dressez-les en couronne, avec un témoin de langue à l'écarlate coupé en cœur; mettez votre hachis et quelques truffes hachées dans votre sauce avec un peu de beurre; faites-le chauffer sans le laisser bouillir; versez-le dans le milieu de vos filets; vous aurez fait sauter au même instant vos petits filets dans le beurre; quand ils seront cuits, vous les glacerez et vous en ferez une seconde couronne sur votre hachis, que vous aurez masqué avec le reste de votre sauce.

Faisan (Saucisses de) (Voy. Saucisses).

Faisan (Quenelles de) Voy. Volaille (Quenelles de), et opérez de même.

Faisan (Purée de (Voy. Lapereau (Purée de), et opérez de même.

Faisan (Hachis de (Voy. Lapereau (Hachis de), et opérez de même.

Faisan (Boudin de (Voy. Boudin).

Faisan (Croquettes de (Voy. Croquettes).

Faisan (Mayonnaise de) (Voy. Lapereau (Mayonnaise de).

FALSIFICATIONS. Les substances alimentaires peuvent être altérées de deux manières :

1° Naturellement, par la vétusté et la réaction que la sécheresse, l'humidité, et les variations de température ont pu occasioner dans la substance même : quelquefois à ces causes d'altération se joint la détérioration occasionée par le défaut de soins, qui a pu laisser pénétrer dans la substance de la poussière, des matières étrangères, et enfin des insectes, qui altèrent plus ou moins l'aliment, et souvent le rendent tout-à-fait inutile, et quelquefois nuisible;

2° Artificiellement, par des substances que la fraude et la mauvaise foi y introduisent pour augmenter le poids ou le volume d'une substance chère par une substance à plus bas prix, ou par des mélanges destinés à corriger ou au moins à masquer l'altération naturelle d'une substance détériorée. C'est ce que l'on nomme *sophistication*.

Les altérations naturelles des substances se reconnaissent par la vue, l'odorat et le goût; ainsi on reconnaît facilement à la vue et à l'odeur les altérations de la farine, du pain, du poisson, de la viande, etc., qui sont moisis ou corrompus; à la vue et au goût, celle du vin qui a tourné au gras, à l'aigre, etc.; du lait, du petit-lait qui est aigri, etc.; à l'odeur seule, l'altération du beurre, des graisses, des huiles, qui ont pris l'odeur rance. L'usage et la pratique sont les meilleurs guides que l'on puisse suivre dans ces cas.

Les sophistications des substances ne sont pas aussi faciles à reconnaître. Il y en a de deux sortes : les unes ne sont pas nuisibles sous le rapport de la santé; tel est le mélange d'un peu de pomme de terre dans le beurre, de fécule dans le chocolat, etc. : d'autres au contraire sont pernicieuses à la santé, et quelques-unes tellement dangereuses, que leur introduction dans l'estomac occasione un véritable empoisonne-

ment; telles sont les sophistications par les préparations de plomb, et autres composés chimiques.

Les falsifications et altérations diverses sont indiquées au mot de chaque substance (Voy. en outre le mot Sophistication).

FANCHONNETTES. Pâtisserie. Pilez deux onces d'amandes, et mettez-les dans une casserole avec le même poids de farine; ajoutez trois onces de sucre, deux jaunes d'œufs, et un œuf entier, du zeste de citron vert, une once de beurre et un peu de sel; après avoir délayé tout cela avec un demi-setier de lait, faites-le prendre comme une crême sur le feu; versez votre appareil dans des moules à tartelettes que vous aurez foncés avec du feuilletage; mettez-les au four sur un plafond; quand vos fanchonnettes seront au trois quarts cuites, retirez-les; meringuez-les; poudrez-les de gros sucre, et replacez-les dans le four pour leur faire prendre une belle couleur.

FAON. Petit du daim et du cerf; quelques-uns préfèrent les faons qui tettent à ceux qui sont plus vieux; mais la viscosité de leur chair est si grande qu'on n'en saurait manger sans être dégoûté. Le faon de daim se mange comme le daim, excepté la marinade qui ne doit pas être si forte : on sert, pour grande entrée, une cuisse de faon avec la croupe, moitié piquée, moitié pannée, garnie de petits patés, et une poivrade par-dessus. On le mange encore rôti à l'aigre-doux, après avoir été piqué de menu lard.

FARCE. Se dit, en cuisine, des viandes ou autres choses qu'on hache pour en farcir après quelques volailles ou autres viandes, tant en gras qu'en maigre. On fait des farces de bien des façons.

Farce cuite. Coupez en forme de dés, et mettez dans une casserole des blancs de volaille crus, un peu de beurre, sel, gros poivre et muscade. Passez le tout à petit feu pendant dix minutes; vous égoutterez vos blancs et vous les laisserez refroidir; vous mettrez un morceau de mie de pain dans la même casserole avec du bouillon, un peu de persil haché bien fin; vous la remuerez avec une cuillère de bois, en la foulant et réduisant en panade : quand votre bouillon sera réduit, et que votre mie sera bien mitonnée, vous la mettrez refroidir; vous aurez une tétine de veau cuite et froide; au défaut, vous vous servirez de beurre; vous pilerez vos blancs de volaille; quand ils seront bien pilés, vous les passerez au tamis à quenelles, et les mettrez de côté; vous pilerez de même votre mie de pain, vous la passerez au tamis, et la mettrez de côté; vous pilerez votre tétine, la passerez au tamis, et la mettrez de côté; vous ferez trois portions égales de blancs, de mie de pain et de tétine; vous pilerez le tout ensemble. Quand vous l'aurez pilé trois quarts d'heure, vous y mettrez cinq ou six jaunes d'œuf, selon la quantité de farce; vous pilerez vos jaunes avec votre farce, à mesure qee vous en mettrez. Cette farce peut également s'employer pour les gratins avec toutes sortes de viandes.

Farce de poisson. On habille et désosse des brochets, carpes, anguilles, barbeaux et autres poissons que l'on hache bien ensemble et bien menu. On joint à ce hachis une omelette pas trop cuite, des champignons, des truffes, persil, ciboules, une mie de pain trempée dans du lait, un peu de beurre et des jaunes d'œufs. On hache le tout, qu'on mêle avec le poisson haché; on en fait une farce qu'on assaisonne de sel, poivre, épices; on la fait cuire pour la servir seule, ou pour en farcir des soles, des carpes sur l'arête; on en fait aussi de petites andouillettes; on en farcit des choux, des pigeons, des croquets et toutes autres choses qui en sont susceptibles.

FARINE. Grain moulu, réduit en poudre, dont, avec le bluteau, on a séparé le son. Les farines à faire du pain sont celles du froment, du méteil, du seigle, du sarrasin ou blé noir, du maïs, de l'orge, de l'avoine, etc. La farine d'avoine s'appelle gruau, et sert pour les boissons et bouillies rafraîchissantes. Les farines dont on fait le pain ordinaire, celle de froment et celle de seigle ou de méteil, ont différens degrés de bonté et différens noms, suivant les diverses

divisions du bluteau par où on les passe; la plus belle est celle qu'on appelle pure fleur de farine, ensuite celle qu'on appelle la farine blanche, d'après la fleur, puis les fins gruaux viennent après les gros gruaux, et enfin les recoupettes. Les bonnes farines sont celles qui sont les plus sèches, qui se conservent davantage, qui rendent beaucoup de pain, qui boivent bien l'eau, et pour lesquelles il faut un four chaud. La farine de blé *niélé* rend le pain violet; l'eau trop chaude, aux fines farines, donne un pain de couleur rouge. La farine du blé *germé* rend la pâte lâche et difficile à bouffer dans le four.

La *folle* farine, qui est le plus léger de la farine que le vent enlève et qui s'attache aux parois du moulin, sert pour faire l'amidon.

La farine se conserve dans des sacs de toile qui, ordinairement, en contiennent trois cent vingt-cinq livres. Il faut que les sacs soient disposées dans une chambre ou un grenier bien secs; qu'ils soient posés sur un plancher en bois, et non sur un carrelage; que les sacs ne se touchent pas, et que l'ouverture du sac ne soit pas fermée. On est quelquefois obligé de vider les sacs, et de remuer et éventer la farine pour la préserver de l'humidité.

Lorsque l'on veut conserver long-temps des farines ou des blés, on les expose dans une étuve échauffée à 70 degrés du thermomètre Réaumur. Cette chaleur non seulement les dessèche, mais fait périr les œufs des insectes qu'ils pourraient contenir. Après leur dessiccation, on les renferme dans des barils. Ce procédé est surtout en usage pour les farines destinées aux voyages de longs cours. Ces préceptes peuvent s'appliquer aux grains de toutes céréales en général, ainsi qu'à leurs farines.

La bonne farine de froment est blanche, légère, sèche, sans odeur ou saveur de moisi: lorsqu'on en prend une poignée et qu'on ferme la main, elle doit s'échapper avec facilité entre les doigts; elle ne doit pas être trop fine. Les boulangers distinguent deux sortes de farine; l'une, fournie par le blé de saison ou le blé d'hiver, donne une pâte qui lève bien et fait un pain léger, dont les yeux sont très grands; l'autre farine, fournie par le blé de *mars*, est plus compacte, plus lourde, et, comme le disent les boulangers, plus *courte*, c'est-à-dire demandant moins d'eau pour se constituer en pâte. La farine de blé de mars contient aussi moins de gluten que celle du blé de saison, et par conséquent est moins nourrissante.

La farine peut être altérée: 1° par l'humidité; alors elle se pelotonne, s'altère plus ou moins à la longue; elle n'est plus propre à faire un pain de bonne qualité ou à servir aux usages de la cuisine; 2° par des insectes, tels que la blatte, le charançon. Ces petits animaux détruisent surtout le gluten contenu dans la farine, et n'y laissent plus que l'amidon. Dans ce cas, la pâte qu'on prépare avec cette farine pour faire le pain ne lève pas ou lève mal, et le pain est mat, moins nourrissant et moins savoureux. On les aperçoit quelquefois à l'œil nu ou avec la loupe. 3° Par du sable, lorsque par exemple le blé a été moulu par des meules trop tendres, ou qui viennent d'être piquées; on s'en aperçoit facilement en délayant la farine dans de l'eau froide, le sable se dépose au fond du vase.

La farine peut être falsifiée: 1° par du plâtre (sulfate de chaux, c'est-à-dire combinaison de l'acide sulfurique avec la chaux). Si l'on avait quelque raison de soupçonner cette falsification, on ferait bouillir pendant deux à trois minutes deux onces de cette farine dans une livre d'eau, on agiterait le liquide qu'on passerait ensuite sur un filtre de papier joseph: le plâtre resterait sur le filtre; on le laisserait sécher, et puis, le mettant dans un verre étroit, on verserait dessus un peu de vinaigre; en approchant les narines du bord du verre, on sentirait une odeur analogue à celle d'œufs gâtés. 2° Si on avait mêlé de la craie à la farine, on mettrait une poignée de cette farine dans l'eau; la craie, plus pesante, se déposera aussitôt au fond du verre. Recueillez aussitôt ce dépôt, et versez dessus du vinaigre; s'il y a effervescence, la présence de la craie sera constatée. Dans l'un et

dans l'autre des cas qui précèdent, on peut encore se servir du moyen suivant; faites chauffer une pelle au feu; quand elle commencera à rougir, jetez dessus plusieurs pincées de farine suspecte; tout ce qui sera farine brûlera et restera en charbon, tandis que les sels calcaires qui n'auront pas été décomposés resteront blancs. On se servira si l'on veut, pour reconnaître leur nature, des moyens indiqués plus haut.

La farine de froment peut être mêlée avec la farine de haricots ou de vesce. Cette farine ainsi mélangée donne un pain grisâtre, d'une saveur désagréable, surtout si la farine de vesce entre dans le mélange; ce pain est plus compact que le pain de froment. Les recherches faites à ce sujet par MM. Orfila et Barruel ont conduit ces savans chimistes aux conclusions suivantes: La fleur de farine de froment, contenant un tiers de son poids de farine de haricots, donne un pain dont on peut faire usage sans inconvénient; mais la farine mêlée avec un tiers de son poids de farine de vesce de première tamisation donne un pain mat, d'une saveur assez désagréable pour qu'on ne puisse l'employer dans l'économie domestique.

Si l'on avait acheté de la farine qui eût été mélangée avec de la farine de vesce ou de haricots, et qu'on soupçonnât la fraude, il faudrait prendre une certaine quantité de cette farine, quatre onces par exemple, et quatre onces de farine de froment, de la pureté et de la bonne qualité de laquelle on serait sûr; on ferait avec de l'eau deux pâtes séparées, et on les soumettrait ensuite l'une après l'autre à l'action d'un filet d'eau, en les pétrissant dans la main; on verrait alors que la bonne farine donne à peu près un quart de son poids de gluten, tandis que la farine de froment, mêlée seulement avec un cinquième de son poids de farine de vesce fournirait tout au plus un cinquième de son poids de gluten; mêlée dans la même proportion avec de la farine de haricots, elle n'en fournirait qu'un dixième. Telles sont les conséquences qu'on peut tirer des expériences de *Galvani*. MM. Orfila et Barruel pensent que l'addition de farine de vesce ou de haricots à la farine de froment ne détruit pas le *gluten* de celle-ci, comme on l'avait avancé, mais ne fait que le diviser extrêmement.

FARINEUX. On appelle semences farineuses, les graines qui, étant séchées convenablement après leur maturité et soumises à la pulvérisation, donnent des poudres qui, à la vérité, ne peuvent comme les farines faire du pain, mais qui, mêlées et mises en ébullition avec l'eau dans des proportions convenables, forment des espèces de bouillies auxquelles on donne le nom de purées. Cependant, dans le temps de disette, on mêle quelquefois de ces farines dans le pain, qu'elles rendent lourd, parce qu'elles sont peu disposées à la fermentation, et auquel elles communiquent souvent un goût particulier, selon leurs espèces.

Les semences farineuses appartiennent toutes à la famille des papillonacées de Tournefort. Leur usage, dans l'économie domestique, est journalier; on les mange non seulement après leur maturité et sèches, comme les céréales, mais encore avant leur parfaite maturité; et il y a des espèces même dont on mange la gousse avant que les grains soient à moitié formés, comme le haricot vert, le pois goulu, etc. Ces semences, que l'on connaît aussi sous le nom de légumes secs, sont d'une grande ressource pour la nourriture des hommes et des animaux; elles sont très nourrissantes, seulement on leur reproche de produire des flatuosités. Ces graines peuvent se conserver dans leurs gousses, et on doit conserver ainsi celles qu'on destine à la semence. Celles qu'on destine à servir d'alimens se conservent séparées de leurs gousses; on les fait sécher au soleil, et on les conserve au grenier, en tas comme les céréales, ou en sacs, que l'on a soin de mettre à l'abri de l'humidité. Lorsqu'on en a la facilité, il vaut encore mieux les mettre dans des futailles ou de grands coffres de bois, ce qui les met hors de l'atteinte des souris, des rats, et empêche les chats de les souiller par leurs excrémens ou leur urine.

FARINEUX. Fruits farineux. Se dit d'un fruit dont la chair n'est pas ferme, et sent comme la farine; cela arrive aux poires qui, venues en mauvais fonds, ont passé leur maturité, et n'ont plus la quantité d'eau et la finesse de chair qu'elles devraient avoir; le lansac, le doyenné, le petit vin, l'épine, sont sujets à devenir farineux.

FASÉOLE. Espèce de légume, autrement appelée haricot, et à Paris fève (Voy. Fève).

FAUBONNE. Potage qui se fait avec les mêmes légumes que la julienne (Voy Julienne), excepté que ces légumes doivent-être coupés en dés; il faut aussi concasser la laitue et l'oseille; les racines, les poireaux et les herbes doivent être passés au beurre; on mouille avec du bouillon.

FÉCULES. Ce principe immédiat des végétaux est d'autant plus précieux que, outre l'avantage de fournir une alimentation saine et agréable pour les enfans, les vieillards et les valétudinaires, il est très peu altérable, et conserve très long-temps ses propriétés. On peut même retirer des fécules alimentaires des substances qui seraient dangereuses à manger dans leur intégrité. Ainsi dans les îles on retire du manioc, dont le suc est mortel, la cassave et le tapioka; dans nos pays, de la racine de pied-de-veau, connue encore sous les noms de gouet ou colocase, du marron d'Inde, du gland de chêne, des fécules nutritives. Dans les années malheureuses il est important de connaître les ressources dont on doit profiter.

Pour se procurer la fécule d'un végétal il suffit de le réduire en pulpe, par le moyen d'une râpe ou d'un moulin, de délayer cette pulpe dans l'eau, et de verser le tout sur un tamis. La fécule et l'eau passent à travers le tamis, et le parenchyme de la plante reste sur le tamis. On laisse reposer la fécule, on décante l'eau, et on lave avec de nouvelle eau jusqu'à ce que la fécule soit parfaitement blanche et insipide. On égoutte bien la fécule, on la fait sécher, alors on la réduit en poudre, et on la conserve dans des sacs de papier ou des boîtes de bois.

La fabrication de la fécule, étant maintenant l'objet d'une branche considérable d'industrie, se pratiquerait avec désavantage dans les ménages; mais dans les années de disette, et surtout dans les endroits éloignés des grandes villes, il est utile de savoir tirer parti des ressources qu'on peut avoir à sa disposition.

FENOUIL. Plante qu'on sème dans les jardins potagers dont la tige est droite, cannelée, creuse, qui s'élève à la hauteur de cinq ou six pieds, qui a des feuilles d'un vert obscur, découpées en longs filamens, d'une odeur agréable et d'un goût aromatique : les ombelles qui croissent à la cime de la tige produisent des fleurs à cinq feuilles disposées en roses : à ces fleurs succèdent des fruits qui renferment chacun deux graines oblongues, arrondies, cannelées sur le dos, aplaties de l'autre côté, d'une couleur noirâtre et d'un goût âcre : sa racine est longue et grosse comme le doigt : les feuilles et les semences de fenouil fortifient l'estomac; sa semence chasse les vents, aide à la digestion. On fait entrer, dans les salades, les jets de fenouil encore nouveaux et tendres.

Le fenouil du commerce se tire des environs de Montpellier, où il s'en recueille une très grande quantité : on s'en sert en médecine; les confiseurs en font des dragées qu'ils débitent sous le nom d'anis; les bonnes qualités du fenouil sont d'être nouveau, tirant sur le vert, longuet, bien nourri, d'un goût doux, sucré, ayant l'odeur agréable, il ne faut pas qu'il soit mélangé de poussières, de menues buchettes, ou d'autres corps étrangers; il y a une autre sorte de semence que l'on nomme *fenouil sauvage*, et le fenouil marin, nommé *bacille;* c'est ce qu'on appelle la *passe-pierre* qui se confit dans le vinaigre, soit toute seule, soit avec des cornichons, ou de petits concombres; pour le fenouil sauvage, on s'en sert peu.

FENOUILLET. Pomme appelee ainsi à cause de son goût; il y a du fenouillet blanc, du jaune, du gris et du roussâtre; la chair en est fine, l'eau sucrée, et le fruit a le petit parfum de la plante dont il porte

ce nom : on le mange depuis le mois de décembre jusqu'en février.

FENOUILLETTE. On appelle ainsi une liqueur composée d'eau-de-vie et de semence de fenouil ; la meilleure et la plus agréable se fait avec une pinte d'essence de fenouil, et une pinte de bon esprit de vin qu'on met dans une terrine, avec six pintes de la meilleure eau-de-vie, une pinte d'eau bouillie, et une pinte de sucre clarifié. Si après ce mélange elle est encore trop violente, il faut y ajouter de l'eau bouillie et du sucre en proportion : on la clarifie avec un quarteron d'amandes douces un peu pilées, et un poiçon de lait; on passe le tout deux ou trois fois à la chausse, jusqu'à ce que la fenouillette soit bien claire. Pour faire de l'essence de fenouillette, on prend cinq pintes de la meilleure eau-de-vie, autant de bon vin blanc, une livre et demie de bonne semence de fenouil, deux onces de réglisse coupée et bien écrasée, le tout étant mis dans l'alambic, on le bouche avec le parchemin, on le met dans une étuve, ou sur la cendre chaude en infusion pendant deux jours; on distille ensuite la liqueur comme l'esprit de vin, à un feu médiocre, pour qu'elle bouille toujours également; ce qui reste après la distillation, et qui s'appelle *goutte blanche*, n'est propre que pour laver les mains.

FERMENTATION secondaire des vins. Au sortir de la cuve, le vin n'a pas atteint son dernier degré d'élaboration : il fermente encore dans les tonneaux. Lorsque cette première fermentation est appaisée, et que, parfaitement éclairci, on l'a séparé de sa grosse lie à l'aide du soutirage, il est encore susceptible de fermenter plus ou moins sensiblement et à des époques plus ou moins rapprochées, suivant sa nature et les circonstances dans lesquelles il se trouve placé. On donne à ces différentes agitations le nom de *fermentations secondaires*, pour les distinguer de celle qui a eu lieu dans la cuve. Nous allons entrer dans quelques détails sur les causes qui produisent ces mouvemens, ou qui en augmentent l'intensité, et sur les moyens d'en diriger la marche, de les suspendre, et même de les arrêter, lorsque déterminés par des accidens ils sont susceptibles d'occasioner la détérioration du vin.

Plusieurs causes concourent à déterminer la fermentation des vins : la lie et le tartre sont les principales causes internes. La chaleur de l'atmosphère ; l'agitation produite soit par le déplacement des tonneaux, soit par les secousses imprimées au sol des celliers et des caves, par le passage des voitures, ou par le mouvement d'une usine; le libre contact de la liqueur avec l'air atmosphérique, ou avec celui qui occupe le vide d'un tonneau qu'on n'a pas tenu plein ; le voisinage de matières en fermentation, et enfin l'approche de personnes malsaines ou affectées de certaines maladies, sont les causes externes.

L'approche de personnes malsaines ou affectées de certaines maladies suffit souvent pour faire fermenter les vins qui sont tranquilles, et pour convertir en fermentation putride celle spiritueuse ou acéteuse qu'ils subissent, soit dans la cuve et dans les tonneaux, soit dans le laboratoire du vinaigrier. L'effet de cet approche est quelquefois si prompt, qu'il se manifeste à l'instant même et avec une telle force, qu'on n'a pas le temps d'y porter remède. La présence de gens malsains est surtout dangereuse aux époques de la pousse de la vigne, de sa floraison, de la maturité du raisin, et quand le vin fermente dans la cuve.

Lorsque des vins nouveaux ont été soutirés avec soin avant l'équinoxe, que les tonneaux sont entretenus bien pleins, et placés dans une bonne cave, la fermentation qu'ils subissent aux époques de la pousse de la vigne, de sa floraison et de la maturité du raisin, est ordinairement le complément de la fermentation spiritueuse, et ils n'en ont que plus de qualité quand elle est apaisée; mais il faut visiter souvent les tonneaux et goûter de temps en temps le vin, afin de remédier à temps aux accidens qui peuvent survenir. Lorsqu'après le premier soutirage on colle le vin avec les poudres, la fermentation est ordinairement moins forte et le vin moins sujet à s'altérer.

Aussitôt que l'on s'aperçoit que les vins fermentent, ce que l'on reconnaît, soit par l'odeur qu'ils répandent dans la cave, soit par la force avec laquelle la liqueur s'échappe quand on en tire, soit enfin par une espèce de champignon glutineux qui se forme autour de la bonde et des parties les plus poreuses du tonneau, il faut pratiquer un trou de foret à côté de la bonde et le boucher avec un fausset que l'on a soin de retirer une ou deux fois par jour pour s'assurer de l'état de la fermentation. Si celle-ci devenait assez forte pour que le vin s'échappât avec violence par l'orifice supérieur, il faudrait en tirer quelques bouteilles et laisser ouvert le trou du foret, ou ne le boucher que légèrement, car autrement on pourrait craindre que le gaz acide carbonique, qui ne cesse de se former, ne produisît un gonflement capable d'opérer la disjonction des douves et même la rupture des cercles s'ils n'étaient pas très solides.

Le vin qui fermente est toujours moins bon qu'il n'était avant ; le goût désagréable qu'il contracte ne constate pas sa dégénération. On modère la fermentation, soit en brûlant du soufre dans la cave, soit en soutirant le vin dans un tonneau fortement imprégné de vapeur sulfureuse. On l'arrête tout à-fait en *soufrant sur vin* ou en *mutant*. Il faut avoir soin de proportionner le soufrage au degré d'altération de la liqueur, autrement on lui donnerait inutilement un goût désagréable qu'elle conserverait pendant un certain temps.

Pendant la fermentation secondaire, les vins ont quelquefois un goût légèrement acide, qui paraît être une dégénération acéteuse. Cet acide piquant n'est souvent qu'une nouvelle production d'acide carbonique, bien différent de l'acide acéteux, et qui concourt à l'augmentation du spiritueux et des autres qualités du vin. Il faut observer avec soin ce phénomène et n'appliquer le soufrage qu'avec réserve, afin de ne pas supprimer cette fermentation salutaire.

Si la fermentation secondaire contribue au perfectionnement des vins jeunes, c'est-à-dire de ceux qui contiennent encore du principe sucré susceptible d'être converti en *alcool*, il n'en est pas de même de son effet sur les vins vieux qui ont atteint leur dernier degré d'élaboration. Ceux-ci, n'ayant plus de qualité à acquérir par suite de ce phénomène, ne peuvent subir qu'une fermentation qui tendrait à les faire dégénérer en vinaigre ou tourner au pouri ; il faut l'arrêter, dès son principe, à l'aide du soufrage et du soutirage.

Quand l'on est forcé de placer dans la même cave des vins vieux et des vins nouveaux, il faut les éloigner le plus possible les uns des autres ; et sitôt que les derniers entrent en fermentation, on doit purifier l'air en brûlant quelques morceaux de mèche soufrée auprès des tonneaux qui contiennent le vin vieux. Il est à propos de répéter cette opération toutes les fois qu'on sent un goût d'échauffé en entrant dans la cave.

Si le vin vieux paraissait disposé à fermenter, il faudrait le soutirer dans un tonneau fortement imprégné de vapeur sulfureuse, et ne pas le laisser plus long-temps auprès des vins en fermentation, dût-on placer l'un ou l'autre dans un magasin à rez-de-chaussée, ou même en plein air.

Les vins de liqueur sont, comme les autres, sujets à fermenter acccidentellement. Maupin conseille, pour arrêter cette fermentation, de les soutirer, après avoir brûlé environ le tiers d'un litre d'eau-de-vie dans le tonneau destiné à les recevoir. Ce procédé me paraît applicable aux autres vins, et, dans ce cas, il serait préférable à la vapeur sulfureuse, attendu qu'il est moins susceptible de donner à la liqueur un goût désagréable. On peut remplacer l'eau-de-vie par de l'esprit de vin, dont on ne brûle alors qu'un cinquième de litre. (Voy., pour la manière de pratiquer cette opération, le mot GOUT.)

FEUILLANTINE. Nom donné à une espèce de pâtisserie. Pour la faire, on met dans une écuelle la grosseur de deux œufs de crême de pâtissier, un quarteron de sucre en poudre, un jaune d'œuf cru, une pincée de raisins de Corinthe, autant de pignons et d'écorce de citron confite cou-

pée bien menu, un peu de cannelle en poudre et de bonne eau-rose; tout cela délayé, on y ajoute quelques gouttes d'eau de fleur-d'orange ou de jus de citron, peu de l'un ou de l'autre; on prend deux abaisses de feuilletage de la grandeur et de l'épaisseur d'une assiette; on étend sur une des abaisses ce mélange; on couvre de l'autre abaisse et l'on fait en sorte que les bords soient bien collés. On met ensuite cette feuillantine au four qu'on y laisse une demi-heure ou environ: demi-cuite, on la poudre de sucre, on l'arrose de quelques gouttes d'eau ou plutôt d'eau de fleur-d'orange; on la remet au four un peu de temps pour faire glacer le sucre, et quand on la tire du four, on la poudre encore de sucre et l'on sert.

FEUILLETAGE. Prenez un litre de belle farine; mettez-la sur votre tour à pâte ou sur une table; faites un trou au milieu; ajoutez presque une demi once de sel fin, un blanc d'œuf, un bon verre d'eau, gros comme un œuf de beurre; mêlez le tout ensemble en pétrissant dans vos mains; assemblez votre pâte légèrement; ayez soin qu'il n'y ait pas de grumeaux; il ne faut pas qu'elle soit trop ferme ni trop molle, et faites-la le plus promptement possible, crainte de la brûler dans vos mains. Au bout d'un quart-d'heure, aplatissez un peu votre pâte; aplatissez aussi une demi-livre de beurre, que vous posez dessus; ployez les deux bouts de votre pâte l'un sur l'autre, pour renfermer le beurre dedans; laissez-la reposer une demi-heure, ensuite donnez-lui deux tours, et au bout de vingt minutes, donnez-lui encore deux autres tours; ensuite servez-vous en au besoin.

Feuilletage a l'huile. Mettez sur le tour un litron de farine; faites un trou au milieu; mettez-y du sel, un œuf entier, de l'eau et un quarteron d'huile; après avoir détrempé votre pâte, laissez-la reposer; au bout de deux heures, abaissez-la bien mince; servez-vous du reste de vos trois quarterons d'huile pour dorer votre abaisse chaque fois; il faut que toute votre huile soit employée; cette pâte vous servira pour toutes sortes de pâtisseries maigres.

Feuilletage a la graisse de boeuf. Après avoir bien épluché une demi-livre de graisse de rognon de bœuf et autant de graisse de veau, pilez-les dans un mortier; passez au tamis à quenelle; maniez dans l'eau fraîche et épongez dans un linge blanc; servez-vous de cette graisse pour votre feuilletage, en opérant du reste comme pour le feuilletage au beurre. (Voy. ci-dessus).

Feuilletage au saindoux. Pour un litron de farine on emploie un quart-d'once de sel, un œuf entier, de l'eau, un quarteron de saindoux et trois quarterons à moitié fondus pour dorer l'abaisse: du reste, on procède comme pour le feuilletage à l'huile.

FEUILLETER. On dit, en cuisine, feuilleter la pâte, quand on manie la pâtisserie, de telle sorte, qu'elle se lève par feuilles. (Voy. feuilletage.)

FÈVE. Nom commun à plusieurs sortes de plantes; on en cultive de cinq espèces, la grosse espèce, la julienne, la picarde, et deux sortes de petites nommées févérolles. La grosse espèce est celle qui est la meilleure; les deux autres espèces de fèves croissent dans les champs; elles sont longues ou oblongues, noires, blanchâtres ou jaunâtres; on les apporte à Paris des environs. On sème les fèves dans de bons terroirs, en février, en planches, ou en plein carré, par rayons ou par touffes; on les serfouit en mars ou avril; quand elles fleurissent, on pince les bouts des tiges pour faire mieux arrêter la fleur et faire venir les gousses plus belles; le puceron s'y attache beaucoup moins. Ce légume demande la meilleure terre et la plus fumée; le grain se garde deux ans; on fait sécher les fèves en vert pour en manger tout le carême.

La farine de ce légume est usitée en médecine.

Toutes les fèves sont flatueuses et d'une difficile digestion; elles font beaucoup de mal à ceux qui sont sujets à des coliques ou à des difficultés de respirer, ainsi qu'aux personnes faibles et sédentaires; les jeunes gens bilieux et qui ont un bon estomac s'en accomodent mieux. Les fèves nouvelles sont moins malsaines, elles engraissent beaucoup, mais elles excitent encore des vents

et des coliques ; lorsqu'on les frit avec quelques aromates, elles sont moins flatueuses, mais elles en sont plus indigestes, cependant les tempéramens robustes s'en accomodent ; quand elles sont vertes, on les dépouille de leur peau ; on les passe ensuite à la casserole avec bon beurre à demi-roux, sel, persil haché menu, un peu de sarjette, quelques ciboules entières ; on y ajoute du bouillon ou de l'eau chaude ce qu'il en faut pour les faire cuire, et on les sert à courte sauce, assaisonnées de sel, gros poivre ; on les appelle aussi fèves de marais.

Féve verte. Cette fève se sème dans les bons terroirs ; elle fleurit en juillet ; elle est froide, humide, resserre et engraisse ; elle rend la chair molle et enfle le ventre, son trop grand usage est nuisible.

Fève rouge. On en connaît deux espèces, la fève d'Espagne qui est une récolte hative, et la grosse fève de Vindsor pour l'été ; la première se plante en novembre ou décembre, la seconde au mois de mars.

Fève nommée faséole de couleur. Sa graine ressemble à un rein de diverses couleurs et jaune pour la plupart : on sème cette plante dans tous les jardins ; elle fleurit en juin et juillet ; la graine de cette fève est venteuse et beaucoup plus difficile à digérer que les faséoles ordinaires : on mange en salade ces gousses tendres ; elles lâchent le ventre et provoquent les urines.

Fèves de marais. Si elles sont petites, on en ôte la tête ; si elles sont grosses, on les dérobe ; on les fait blanchir dans l'eau de sel ; quand elles le sont assez, c'est-à-dire qu'elles sont mangeables, on les met à l'eau froide pour les tenir vertes ; on les égoutte ; on met un morceau de beurre dans une casserole, les fèves par-dessus, avec un peu de sariette hachée, du sel, du poivre ; on les met sur le feu, et lorsqu'elles sont un peu revenues dans le beurre, on y met une pincée de farine, on les mouille avec un peu de bouillon ; quand elles ont jeté quelques bouillons, on y met une liaison de trois jaunes d'œufs, plus, selon la quantité ; quand elles sont jaunes, on y met un petit morceau de sucre.

Fève d'haricot ou Fève de Rome. C'est celle qu'on appelle simplement fève à Paris ; en parlant des autres, on dit fève de marais, fève verte, fève rouge, etc. (Voy. haricot).

Lorsqu'elles sont en maturité, on les fait sécher au soleil ; on les serre en tas dans le grenier, mais il faut, pour les conserver, les remuer souvent pour les éventer et empêcher l'attaque des insectes.

Les fèves se mangent aussi avant leur entier développement : on enlève toujours la cosse ; mais quelquefois aussi on prive la graine de son enveloppe, ce qu'on appelle vulgairement dérober les fèves (leur ôter leur robe). Lorsque l'on veut conserver les fèves vertes pour l'hiver, si ce sont des fèves naines, que l'on se contente d'écosser sans les dérober ; on les plonge dans l'eau froide à mesure qu'on les écosse, afin qu'elles ne noircissent pas. Si ce sont des fèves plus grosses et qu'on les dérobe, on n'a pas besoin de cette précaution ; on les fait blanchir à l'eau bouillante, et on procède à leur dessication absolument comme pour les haricots verts ; on les serre également dans des sacs de papier, et on les met aussi tremper dans l'eau froide pendant quelques heures avant de les faire cuire.

FÉVRIER. Second mois de l'année.

Au commencement de ce mois, on taille et on lie les abricotiers et les autres fruits à noyau, et à la fin on taille les pavies ; au milieu de ce mois on sème les pois, les fèves, le persil, les carotes, les panais, les raves, les scorsonaires, les ognons, les poireaux, la laitue brune, les radis, le chervis etc. On plante l'ail, l'échalotte, la rocambole, les truffes blanches, les topinambours ; on transplante les jeunes choux en pleine terre, et les asperges.

A la fin de ce mois, on commence à greffer en fente, les pommiers, les poiriers, les cerisiers ; on plante la vigne et toutes sortes d'arbres ; on fait les couches pour les raves, les petites salades, et on élève tout ce qu'on veut planter en pleine terre ; on sème dans ce mois, tout les dix jours, les melons et les concombres, afin que, si les premières graines ne réussissent pas, les autres y suppléent, le pourpier vert, les

premiers choux pommés ; on replante sous cloche les laitues semées dès l'automne, en pleine terre, pour en avoir de pommées de bonne heure, et les melons et concombres à quelque abri; on sème en pleine terre ce qui est long-temps à lever, comme la pimprenelle, la chicorée sauvage, l'oseille, la ciboule; c'est dans le mois de février qu'on fait, pour les champignons, une couche qu'on couvre de huit à dix pouces de fumier, qu'on plante les houblons en mettant sept pieds sur chaque butte; la plante ne doit pas avoir plus de deux montans; on sème, dans le milieu, un peu de graine de chouxfleurs sur des couches dans le déclin de leur chaleur; c'est dans ce mois encore, qu'on plante des groseillers, des framboisiers, des rosiers, des figuiers, des chèvrefeuilles, des jasmins, etc.

On ne recueille, dans ce mois, d'un jardin potager, que des choux de plusieurs sortes, de l'oseille, par le moyen des couches, de petites salades de laitues avec ses fournitures, du cresson alenois, du cerfeuil tendre, persil, ciboule, poireau, champignons, asperges rougeâtres et vertes; par le moyen de la serre des cardons d'Espagne, cardes, artichaux, céleri, persil de Macédoine blanchi, choux-fleurs, chicorée blanche et sauvage, citrouilles, potirons, concombres, pourpier, capres, capucines, le tout confit.

FIGUE. Fruit à peu près de la grosseur d'une poire quand il est mûr, d'un vert foncé à l'extérieur, rouge en dedans, plein de petites semences rondes et douceâtres au goût. Le figuier porte du fruit deux fois par an, au printems et en automne; celui du printems est le seul qui vient à maturité; les figues nouvelles bien mûres se digèrent plus facilement et plus promptement qu'aucun autre fruit d'été; elles sont rafraîchissantes. Les figues sèches sont plus nourrissantes que les autres; mais un trop fréquent usage peut nuire. On les dit plus saines quand on les mange avec les noix et les amandes, comme on fait en carême.

Les figues sèches nous viennent de Provence. On les distingue en violettes, en figues grosses ou figues grasses, en figues de Marseille, en petits cabas.

Les figues violettes doivent être grandes, sèches, nouvelles et bien fleuries. Celles de Marseille doivent être petites, sèches, non coriaces, les grosses figues, ou figues grasses sont grandes, et doivent avoir la même qualité que celles de Marseille. Les figues en gros cabas, soit de Provence ou d'Espagne, sont inférieures en bonté aux autres, et presque toujours dures et coriaces.

FIGUIER. Arbre qui porte les figues; il se cultive dans les pays chauds et les pays tempérés. Son fruit est bien meilleur quand il est venu dans les pays chauds, il a beaucoup de peine à venir dans les pays froids; on le cultive dans le Languedoc et dans la Provence; il jette les feuilles en mai, et son fruit est mûr en juillet, en certains lieux; il se multiplie de plusieurs manières, soit de plant enraciné, soit de marcottes; les figuiers en caisse donnent des figues meilleures que ceux qui sont en pleine terre, et ils se conservent mieux contre le froid, en portant les caisses dans la serre, ce qui se fait dans le mois de novembre; le figuier en espalier demande quelques soins, il faut lui laisser ses branches en liberté, les fruits en sont meilleurs, il suffit de le soutenir par devant, avec des perches posées sur de grands crochets scellés dans le mur. Le figuier sauvage porte des fruits qu'on ne saurait manger; il croit dans le Languedoc et dans la Provence; mais dans le Levant, les fruits de ce figuier sauvage sont bons après qu'ils ont été piqués par des espèces de mouches. Il y a en Amérique plusieurs sortes de figuiers très différens des nôtres par leurs fruits et par leurs feuilles.

FLAMBER LA VIANDE. C'est passer une volaille ou un autre oiseau sur la flamme, après l'avoir plumé, pour en brûler le duvet, qu'on ne peut ôter avec la main. On flambe une volaille jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de duvet, et l'on passe la main sur le corps de l'oiseau pour ôter celui qui est brûlé, quand on flambe une volaille, il faut prendre garde de la noircir à la fumée,

en la passant trop loin de la flamme, ou d'en griller la peau, en l'approchant trop près... Flamber se dit encore en cuisine d'une viande sur laquelle on fait dégoutter du lard chaud; on prend pour cela un morceau de lard gras piqué du grain d'avoine; on l'enveloppe de papier; on le fiche au bout d'un bâton pointu; on allume ce lard à la flamme; il prend feu, aussitôt que le papier et l'avoine s'allument, on le porte sur la branche qui tourne à la broche, soit volaille ou gibier, et on laisse dégoutter ce lard, jusqu'à ce que la substance en soit toute fondue, et ensuite on le jette. Les gouttes de lard qui tombent sur la viande qu'on rôtit, et qui sont comme en feu, la pénètrent et lui font prendre belle couleur. On ne flambe que les viandes qui ne sont pas piquées de lard, c'est ce qui en hâte la cuisson.

FLAMMICHE. Espèce de pâtisserie, composée d'une livre et demie environ de bon fromage gras, un peu salé, apprêté depuis dix à douze jours; on le manie bien sur une table avec les mains, jusqu'à ce qu'on l'ait réduit en pâte sans grumeaux; cela fait, on y ajoute une livre et demie de bon beurre frais, du sel, huit à neuf œufs; on étend cette farce sur la table, où on verse environ un verre d'eau ou de lait; la farce détrempée, et claire, comme des œufs battus, on y répand environ les deux tiers de quatre litrons de farine; le tout incorporé; on y ajoute le reste, à la réserve de deux poignées; la pâte étant bien liée, on la poudre d'un peu de farine, on la manie deux ou trois fois, mais doucement, dans l'espace d'une demi-heure; puis on l'étend et on la met en masse; on la laisse en cet état reposer tout au plus un quart d'heure; on la roule ensuite en long, et on la coupe pour faire des flammiches, de la grandeur qu'on veut, et de l'épaisseur de deux travers de doigts; on la met sur du papier graissé de beurre frais; on en façonne les bords, et on les fait cuire au four; il ne faut qu'une demi-heure, si le four est bien bouché : il faut prendre garde, de temps en temps, qu'elles ne brûlent.

FLAN. Sorte de pâtisserie faite avec de la crême cuite dont la farce est faite comme celle de la tarte.

FLAN DE NOUILLES MERINGUÉES (Voy. au mot PATÉ comment se fait la croûte de pâté chaud). Dressez votre pâte de même; pochez vos nouilles dans du lait, et égouttez-les; mettez-y des jaunes d'œufs, du sucre, de la fleur d'orange, ou un zeste de citron haché, des macarons amers, des massepains bien écrasés; mêlez tout cela avec un peu de sel et de beurre fondu, gros comme un œuf; prenez la moitié de vos blancs d'œufs dont vous avez déjà employé le jaune; fouettez-les légèrement, et les incorporez dans votre appareil; vous mettrez vos nouilles dans votre flan, trois quarts d'heure avant de servir, et vous le ferez cuire à four doux; attendez qu'elles soient bien montées; alors fouettez le reste de vos blancs, auxquels vous ajouterez du sucre pulvérisé et un peu de fleur d'orange pralinée; maniez-les légèrement et recouvrez-en votre flan; glacez de sucre en grains, et quand il sera de belle couleur, servez-le.

FLAN SUISSE. Dressez votre croûte comme dans l'article précédent; faites bouillir un quarteron de beurre fin dans une chopine de crême; vous ferez une pâte à choux, dans laquelle vous emploierez la farine de fécule de pommes de terre en place de la farine ordinaire; maniez cette pâte dans une terrine avec sel et gros poivre, une demi-livre de beurre fondu, du fromage de Gruyère râpé, autant de parmesan et fromage de Neufchâtel; délayez cet appareil avec des jaunes d'œufs crus, de manière cependant que votre pâte soit plus consistante que celle du biscuit, fouettez la moitié de vos blancs d'œufs, et incorporez-les légèrement dans votre pâte, que vous verserez aussitôt dans votre croûte; vous garnirez celle-ci d'un papier fort et beurré que vous ficelerez; vous mettrez cuire au four moyennement chaud, et quand il sera cuit, vous le dresserez sur plat; vous ôterez le papier et vous servirez.

FLAN DE SEMOULE. Opérez comme il est dit à l'article précédent, en remplaçant les nouilles par de la semoule.

Flan de fruits. Garnissez avec de la pâte à dresser un moule qui n'ait pas plus de deux pouces de hauteur; faites en sorte que votre pâte prenne bien la forme du moule; mettez dans un vase des cerises, prunes ou abricots, dont vous aurez ôté les noyaux; sautez-les avec du sucre en poudre; arrangez-les dans la croûte que vous avez moulée, et faites cuire ce flan à four chaud. Cassez les noyaux, épluchez-en les amandes; posez-les sur les fruits, et versez un peu de sirop par-dessus.

Flan a la frangipane. Faites la croûte du flan comme il est dit à l'article précédent; garnissez-la de frangipane (Voy. Frangipane); étendez dessus des petits filets de pâte en forme de grille; faites cuire au four chaud, et glacez avec du sucre en poudre.

FLÈCHE de lard. On appelle ainsi les morceaux de graisse ou de panne, longs et étroits qui se lèvent de dessus les côtés des porcs, depuis les épaules jusqu'aux cuisses; les rôtisseurs et les cuisiniers consomment beaucoup de ces flèches de lard pour barder et pour larder leurs viandes.

FLEUR DE GUIGNE ou Poire sans peau et rousselet tardif. C'est une poire longuette, roussâtre, qui a la chair tendre et son eau douce.

FLEUR double. Autre espèce de poire grosse, platte, à queue longue et droite, qui a la peau lisse, colorée d'un côté, et jaune de l'autre.

FLEZ. Poisson de mer qui vient dans l'eau douce; il est meilleur pêché en mer. On le fait cuire au vin blanc avec un peu de sel et de fines herbes. On le fait frire comme les limandes, dont ils sont une espèce. On le rôtit aussi, et on l'accommode à la sauce blanche.

FLOTTE. Ce poisson ressemble beaucoup au turbot, et il se prépare, en général, de la même manière que ce dernier.

FOIE. Cette partie des animaux est ordinairement d'une substance compacte, resserrée dans ses parties, difficile à digérer: cependant le foie diffère beaucoup, suivant l'espèce d'animal, son âge, les alimens qu'on lui donne et la qualité de ces mêmes alimens. Les animaux qui sont dans un âge florissant, nourris, engraissés avec de bons alimens donnés en assez grande abondance, ont un foie tendre, succulent et de bon goût: on mange avec délice les foies gras de poules, poulets, chapons, oies, dindes engraissés, jeunes cochons nourris, quelque temps avant de les égorger, avec de la farine, du lait, des figues sèches, des fèves et autres alimens: on fait aussi beaucoup de cas des foies de veau; mais ceux de plusieurs quadrupèdes, déjà avancés en âge, sont de très mauvais alimens. Les foies gras, enveloppés chacun d'une petite barde de lard, menus et bien assaisonnés, pannés, mis au four pour leur faire prendre belle couleur cuits, rangés dans un plat, après les avoir égouttés, sur lesquels on a mis de bon jus et pressé un jus d'orange, se servent tout chauds en entremets: on en fait cuire embrochés dans une hâtelette avec chacun une barde de lard, et on les sert avec une sauce. Le foie de veau se mange piqué au lard, cuit dans une casserole bien fermée, assaisonné de sel, poivre, girofle, bouquet de thym, laurier, ciboulette: on en met à la broche, piqué de menu lard, cuit à petit feu; on le sert avec une poivrade dessous ou bien un jus. Voy. le nom de chaque animal.

Foies gras a la périgueux. Choisissez des foies de poulardes bien gras, ôtez-en le fiel et la partie du foie qui le touche; faites-les dégorger; jetez-les dans l'eau bouillante; retirez-les de suite; mettez-les rafraîchir dans de l'eau fraîche; égouttez-les; piquez-les de clous de truffes; marquez-les dans une casserole foncée de bardes de lard; mouillez-les avec une bonne mirepoix. Faute de mirepoix, mettez un verre de vin blanc et du consommé, avec un peu de sel, une carotte, un ognon, un bouquet assaisonné d'aromates. Couvrez alors ces foies de bardes de lard et d'un rond de papier beurré; faites partir et cuire. Un quart d'heure suffit, avec feu dessus et dessous; égouttez-les, et saucez-les avec une sauce a la Périgueux

Foies gras en matelotte. Les foies gras

étant préparés et cuits comme il est dit à l'article précédent, dressez-les, et versez dessus une sauce à la financière. Vous pouvez servir entre vos foies des crêtes de pain panées au beurre avec une belle truffe au milieu.

Foies gras au gratin. Mettez dans le fond d'un plat qui puisse aller au feu, l'épaisseur d'un pouce de gratin; préparez des foies gras comme il est dit dans l'article précédent; arrangez-les sur votre plat, en laissant un puits au milieu; remplissez tous les intervalles de vos foies, en sorte que le tout ne forme qu'un pain; après avoir uni votre gratin entièrement avec votre couteau, couvrez vos foies de bardes de lard et d'un papier beurré; mettez-le dans le four, ou sous le four de campagne; sa cuisson faite, retirez-le: ôtez-en le papier, débouchez-en le puits; saucez-le avec une espagnole réduite.

Foies gras (Atelets de). (Voy. au mot Veau, atelets de ris de veau), et procédez pour les atelets de foies gras comme il est dit à cet article.

Foies gras a l'espagnole (Pain de). Ayez six foies gras, mettez-les dans une casserole avec des champignons hachés, des échalottes, du persil et des parures de truffes; assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, deux clous de girofle, un peu d'épices, laurier et thym; passez ainsi vos foies avec un bon morceau de beurre. Quand ils seront un peu raidis, mettez-les refroidir; mettez dedans une livre de tétine de veau cuite; pilez le tout ensemble; joignez-y gros comme le point de panade; passez le tout au tamis à quenelles; mettez cette farce dans un vase; ajoutez-y cinq œufs; beurrez un moule à aspic; mettez au fond de votre moule un rond de papier beurré, bien juste au moule; versez votre farce dans votre moule; enfoncez-la bien, et laissant tomber le moule d'aplomb sur la table, couvrez-le d'un autre papier beurré. Une heure et demie avant de servir, faites cuire au bain-marie, avec beaucoup de feu dessus. Au moment de servir, démoulez-le sur votre plat; glacez-le; saucez-le avec une sauce au truffe, et servez.

Foies gras a la gelée (Pain de). Préparez le pain de foies gras comme il est dit à l'article précédent, en remplaçant toutefois la tétine de veau par du lard râpé. Votre farce étant pilée et passée, coupez en dés des truffes, des champignons, de la langue à l'écarlate et de la tétine de veau; mêlez tous ces ingrédiens avec la farce; mettez le tout dans un moule, et faites-le cuire comme il est dit ci-dessus, puis laissez-le refroidir. Quand vous voudrez dresser le pain de foies gras, vous tremperez le moule dans l'eau tiède; vous l'essuyrez, vous le couvrirez avec un plat, et le renverserez; décorez-le avec de la gelée, et servez.

Foies gras (Coquille de). Faites blanchir des fois gras, en raison de la quantité de coquilles que vous voulez servir. Coupez-les par lames, ainsi que des truffes et des champignons; ajoutez-y persil haché, sel, gros poivre, un peu d'épices, muscade, et un morceau de beurre; mettez le tout dans une casserole, et passez-le sur le feu; mouillez-le avec un peu d'espagnole réduite, et faites réduire votre ragoût à courte sauce; mettez-le dans des coquilles; panez-les; faites-leur prendre une belle couleur au four de campagne, et servez.

Foies gras (Escalopes de). Faites blanchir huit foies gras, coupez-les en escalopes bien rondes; faites fondre du beurre sur un sautoir; placez-y vos escalopes, des truffes en lames et des champignons tournés, poudrés de sel et gros poivre; faites réduire de l'espagnole avec un demi-verre de vin de Madère et gros comme une noix de glace. Au moment de servir, faites sauter vos escalopes des deux côtés; égouttez-les; mettez-les dans votre sauce; dressez-les sur un plat garni de croûtons.

FOIN D'ARTICHAUX. C'est cette partie qui est entre le cul et les feuilles, qu'on retranche, quand on les sert sur table.

FONDUS. Mettez dans un vase du parmesan râpé avec un peu de beurre fondu et du gros poivre; ajoutez des jaunes d'œufs, et mêlez bien; faites bien prendre vos blancs d'œufs, en les fouettant, et versez en une partie dans votre appareil; remuez légèrement avec une cueillère de bois;

ajoutez le reste de vos blancs d'œufs; incorporez-les en remuant toujours légèrement; dressez alors vos fondus dans vos caisses préparées d'avance, et que vous ne remplirez qu'à moitié ; faites cuire au four chauffé comme pour le biscuit; servez-les aussitôt que leur cuisson sera achevée.

FOURMI. Petit insecte qui se trouve en quantité dans le tronc des arbres ou à leurs pieds. Il n'y en a point qui soit plus préjudiciable aux pêchers. Il en ronge tous les jeunes jets, ce qui les dessèche et les fait mourir. Les fourmis endommagent aussi les poiriers et gâtent les fruits quand il commencent à mûrir. Pour les empêcher de faire tant de mal aux arbres fruitiers, on prend de la sciure de bois qu'on met aux pieds des arbres ; quand elles veulent y remonter, elles sentent que cela n'est point ferme sous leurs pieds et se retirent ailleurs. Un des meilleurs moyens pour détruire cet insecte si dangereux pour les arbres à fruits, c'est de frotter des feuilles de papier de miel et de les étendre aux environs de la fourmillière. Elles couvrent bientôt ce papier qu'on lève habilement par les quatre coins et qu'on jette dans un baquet d'eau voisin où elles périssent. On remet d'autres papiers; par ce moyen, si l'on ne détruit pas les fourmis, du moins on les éclaircit beaucoup.

FOURNITURE. Se dit des menues herbes qui accompagnent celles qui font le principal corps de la salade. Ces fournitures sont le cerfeuil, les ciboulettes, l'estragon, la perce-pierre, le baume, quand il est nouveau, la corne de cerf, la pimprenelle, les capucines , etc.

Ces fournitures se composent ordinairement de plusieurs plantes sous-aromatiques, les pimprenelles, le cerfeuil, l'estragon ; quelquefois même on y joint des espèces de menthe, comme la menthe poivrée, le baume des jardins, des ciboules , de la civette. Lorsque l'on veut conserver pour l'hiver des fournitures, on épluche et on lave toutes les plantes qu'on veut y faire entrer ; après les avoir bien égouttées , on les expose sur un linge bien sec, et on les couvre d'un linge percé ; on les presse légèrement, de manière à absorber un peu l'humidité ; on les y laisse pendant une heure; alors on les hache bien menu, et on les étend sur une feuille d'osier; on les couvre d'une feuille de papier blanc , disposée sur une claie d'osier ; on les couvre d'une autre feuille de papier , et on met la claie au soleil; lorsque le tout est bien sec, on le serre dans des sacs de papier. Pour employer cette fourniture, on la place sur un tamis qu'on expose pendant quelques minutes à la vapeur de l'eau chaude, mais non en ébullition ; la vapeur pénètre les plantes et leur rend leur couleur et leur fraîcheur.

On peut faire sécher du persil de cette manière , pour en avoir toujours sous la main.

FRAISE. Fruit du fraisier, semi-sphérique, pulpeux, d'un goût agréable, d'une odeur douce, et chargé à l'extérieur de petites semences garnies d'un tuyau droit. Les fraises rafraîchissent, celles de bois sont meilleures que celles des jardins; elles ont une odeur plus agréable et un goût plus relevé, pouvu qu'elles soient dans une bonne exposition ; celles qui sont cultivées sont plus belles et mieux nourries. On distingue les fraises par leur couleur : les unes sont rouges, les autres blanches; on doit les choisir grosses, pleines de suc, mûres, d'une odeur agréable et d'un goût doux et vineux; elles conviennent beaucoup, dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens d'un tempérament bilieux et sanguin. On fait avec les fraises, l'eau et le sucre, une boisson fort agréable appelée eau de fraises, qui est très utile pendant les grandes chaleurs de l'été; elle rafraîchit et désaltère.

Fraises (Eau de). On choisit les fraises les plus mûres; on les passe dans un linge pour tirer le jus qu'on met dans une bouteille de verre bien découverte. On l'expose au soleil ou devant le feu, ou dans une étuve, jusqu'à ce que le jus soit devenu clair; on le verse ensuite doucement dans un autre vaisseau, crainte de remuer la lie ; on en prend un demi-setier qu'on met dans un pot ou dans une terrine, avec une pinte d'eau et un quarteron de sucre; on la bat

bien ensuite, en la versant d'un vaisseau dans un autre; on la passe dans un linge blanc, on la met rafraîchir et on en boit.

Fraises (Compote de). Après avoir épluché, lavé, égoutté vos fraises, vous les jetterez dans un sirop bouillant, semblable à celui indiqué pour les groseilles (Voy Groseilles). Mais au lieu de les faire bouillir, vous les tirerez aussitôt du feu pour les laisser reposer; peu après vous leur ferez faire un bouillon, et de suite les enleverez.

Fraises (Conserve de). Comme celle de groseilles (Voy. ce mot).

Fraises (Glace de). Ayez des fraises fraîchement cueillies, bien mûres et d'un bon parfum; après les avoir épluchées, passez-les sur un tamis de crin serré pour que les grains ne passent pas au travers. Pour une livre de chair de fruit passé, mettez une livre de suere clarifié, cuit au petit lissé et le jus de deux citrons; mêlez bien le tout ensemble, et laissez-le dans la terrine jusqu'au moment que vous voudrez mettre à la glace.

Fraises (Crême de). Faites bouillir de la bonne crême avec du sucre, et faites-la réduire à moitié; délayez-y ensuite du jus tiède de fraises écrasées et passées au tamis; après y avoir mis un peu de présure, mettez à l'étuve et laissez prendre.

Fraises (Marmelade de). Écrasez et passez au tamis une livre de belles fraises que vous mettez dans deux livres de sucre cuit à la grande plume; mêlez bien le jus des fraises dans votre sucre et mettez en pot, que vous ne couvrirez que lorsqu'elle sera froide.

Nous ferons observer que dans presque toutes les préparations de fraises on fait entrer des framboises.

Fraises (Sirop de). Comme celui de Mûres (Voy. ce mot).

Le fraisier qui porte fruit croît dans les bois et dans les jardins. Sa feuille rafraîchit; elle est diurétique. Celui qui produit les fraises blanches comme celui qui produit les fraises rouges, se multiplie de plant enraciné. Le fraisier qu'on tire des bois vaut mieux pour transplanter, que celui des jardins. Le fruit qu'il produit est plus odorant. On met les fraisiers en planche ou en bordure, en terre bien préparée. Pour avoir des premières fraises, on les plante sur les ados contre un mur exposé au midi; on les espace de neuf à dix pouces en terre sèche et sablonneuse. Les planches ou les bordures doivent être un peu plus enfoncées que les allées ou les sentiers, pour y retenir l'eau de pluie ou les arrosemens. Le bon temps de les planter est au mois de mai, ou au commencement de juin, avant les chaleurs; on en fait des pépinières en Mai, exposées au nord pour éviter la grande chaleur de l'été; on les place à trois ou quatre pouces l'un de l'autre. Quand ces pieds sont fortifiés, on les replante dans le mois de septembre, pour en faire des planches ou des carrés. On arrose les fraisiers pendant la sècheresse; on laisse trois ou quatre montans des plus forts à chaque pied, et sur chaque montant trois ou quatre fraises seulement, les premières venues et les plus près du pied. On pince toutes les autres fleurs de la queue des branches; il n'y a que les premières qui fassent de belles fraises, quand on a soin de bien pincer. Les fraisiers ne font bien que l'année suivante qu'ils ont été plantés, si c'est au mois de mai, mais médiocrement, si c'est au mois de septembre. On renouvelle les fraisiers tous les trois à quatre ans; et tous les ans, vers la fin de juillet on leur coupe la vieille fane. Quand ils font leurs traînasses, il faut les châtrer et ne leur laisser que celles qu'on destine pour avoir du plant. Tous les ans, on doit faire de nouvelles planches de fraisiers, et les fumer de petit fumier pour les améliorer. Les ennemis de ce plant sont les *tons*, gros vers blancs, qui, en mai et juin, mangent le cou de la racine entre les deux terres. Il faut, dans ce temps-là, parcourir chaque jour tous les fraisiers, fouiller aux pieds de eeux qui commencent à faner; et et on y trouve ce gros ver qui, après avoir fait ce premier mal, passe à un autre fraisier, et le fait pareillement mourir, si on ne le détruit pas.

FRAISE. On appelle ainsi la peau ou membrane des animaux qui soutient et enveloppe leurs boyaux. La fraise d'agneau

se sert cuite au pot, avec sel, poivre, fines herbes en paquet, pour petite entrée. La fraise de veau se mange de même. Cette partie infiniment graisseuse est d'une substance difficile à digerer, propre à produire des sucs grossiers et épais et à causer des nausées ; aussi la mange-t-on avec force assaisonnement, soit cuite au pot, dans un blanc de farine, soit frite.

FRAISER (Terme de cuisine). C'est ôter une peau blanche qui couvre les fèves. Quelques-uns disent: dérober les fèves, c'est leur ôter leur robe. Les fèves faisées ont un tout autre goût.

FRAMBOISE. Il y a deux sortes de framboises, les blanches et les rouges ; il faut les choisir grosses, mûres, pleines d'un suc doux et vineux. Ce fruit a un goût et une odeur extrêmmement agréables. Les framboises sont rafraîchissantes ; elles contiennent à peu près les mêmes principes que les fraises et produisent à peu près les mêmes effets ; elles conviennent, dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux. Les anciens faisaient du vin de ce fruit, nous en faisons du ratafia, de la conserve, de la compote, des confitures liquides, de la gelée, de la pâte, du sirop, et enfin de l'eau de framboise comme on fait de l'eau de fraise.

Framboises (Compote de). Prenez des framboises bien fraîches et qui n'aient aucune odeur de punaises ou cantharides ; épluchez-les bien ; faites cuire du sucre au perlé; mettez-y votre fruit, et lui faites prendre un bouillon couvert ; il ne faut pas plus de temps pour les cuire. Ce fruit, ainsi que la fraise, étant extrêmement délicat, est sujet à se défaire; pour être servi à point, il ne faut le laisser qu'un instant dans le sucre cuit au degré que nous venons de marquer.

Framboises (Confiture de). Prenez les moins mûres que pour les cannelons et claquets, et les plus entières qu'il se pourra; épluchez-les et les mettez dans une terrine plus plate que creuse par le fond. Faites cuire du sucre au soufflé, et le jetez sur vos framboises, que vous laisserez refroidir. Quand elles auront pris sucre, le temps de les laisser refroidir suffit pour cela, vous les passerez doucement dans la poêle à confitures, où vous les ferez cuire en les écumant jusqu'à ce que votre sucre vienne à perler. Emportez-les alors et ne les couvrez que lorsqu'elles seront refroidies.

Framboises (Conserve de). Comme celles de groseilles. (Voy. ce mot).

Framboises (crême de). Faites bouillir de la crême avec du sucre, et la faites réduire à moitié; délayez-y des framboises que vous aurez écrasées et passées au tamis, après avoir fait tiédir le jus ; joignez-y trois jaunes d'œufs, que vous ferez lier avec la crême, sans bouillir, avant d'y mettre les framboises ; mettez enfin un peu de présure, et faites prendre à l'étuve.

Framboises (Eau de). Exprimez du jus de ce fruit, en le pressant dans un linge. Laissez déposer ce jus ; tirez-le à clair ; mettez en un demi-setier dans un pot, avec une pinte d'eau et un quarteron de sucre ; mêlez-bien ; passez encore à travers un linge ; mettez rafraîchir à la glace ou sans glace.

Framboises (Gelée de). Prenez autant de groseilles que de framboises ; écrasez-les et les passez au tamis. Faites cuire ce jus dans du sucre cuit au cassé, et le faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit perlé. Pour quatre livres de fruit, deux livres et demie de sucre.

Framboises (Glace de). C'est le même procédé que pour les cannelons de framboises. Toute la différence consiste dans le moule à cannelons qu'on emploie pour faire les premiers, au lieu que les autres se servent dans des tasses.

Framboises. (Marmelade de). Ecrasez votre fruit ; passez-le au tamis ; faites bouillir et réduire le jus à moitié. Faites-lui faire ensuite plusieurs bouillons dans le sucre cuit à la grande plume. Il faut employer une livre de sucre pour deux livres de fruit.

Framboises (Sirop de). Comme celui de mûres. (Voy. ce mot).

Framboises (Ratafia de). Comme celui de groseilles. (Voy. ce mot).

Quant au framboisier qui porte ce fruit, c'est une espèce de ronce qui croît à la hauteur de cinq à six pieds; il vient dans

les lieux sombres et humides; il se trouve dans les bois et on le cultive dans les jardins; il vient de plant enraciné, en séparant une souche en plusieurs brins; ils se plantent en rayons tirés au cordeau, éloignés l'un de l'autre de deux pieds, profonds d'un fer de bêche et larges d'un pied. On met ces brins dans des rigoles, à quatre doigts les uns des autres, recouverts d'une terre meuble et les racines biens garnies, de peur qu'elles ne s'éventent; on laboure ces plants trois ou quatre fois l'an. Quand on taille les framboisiers, on ne doit pas oublier d'ôter le bois mort et d'ôter les jets qui poussent dans les sentiers; on les plante en mars dans les bordures ou dans les planches, en éloignant le plan à deux pieds l'un de l'autre. Comme il en sort l'été des bordures bien enracinées, on s'en sert pour faire des plants nouveaux et on renouvelle ainsi les vieux qui meurent dès que leurs fruits sont cueillis. On raccourcit au mois de mars, à la hauteur de trois ou quatre pieds, les nouveaux rejetons qu'on conserve autour des vieux pieds, et on arrache tous les petits et les vieux qui sont morts. Les punaises en veulent aux fromboisiers; elles s'attachent au bois dès que la sève commence à monter. Pour empêcher ce désordre, on doit, en taillant les framboisiers au printemps, prendre de la chaux délayée avec de l'eau et en frotter le bois avant qu'il pousse; c'est un remède efficace.

FRANCHE-BARBOTTE, autrement appelée Lotte Franche, est semblable au goujon ordinaire, tant par sa forme que par sa couleur; mais elle a le corps plus petit.

On trouve ce poisson dans les rivières et les eaux douces de l'Europe et de l'Asie. Il passe surtout, lorsqu'il est jeune, pour un mets très délicat. Il s'apprête et se sert comme le goujon (Voy. Goujon).

FRANCOLIN. Oiseau de la grosseur du faisan, auquel il ressemble beaucoup pour la forme du corps. Les Italiens avaient nommé cet oiseau francolin, parce qu'il était franc dans leur pays, c'est-à-dire qu'il était défendu au peuple d'en tuer; il n'y avait que les princes qui avaient cette prérogative.

On trouve quelques francolins dans les contrées méridionales de la France. Sa chair a de la saveur et est très bonne à manger. Galien dit qu'elle égale pour la bonté celle de la perdrix, qu'elle engendre un bon suc et se digère facilement.

Le francolin se prépare et s'apprête comme le faisan (Voy. Faisan).

FRANGIPANE. Mettez dans une casserole un demi-litron de fine fleur de farine; délayez-la avec un demi-quarteron d'œufs; versez-y une pinte de lait, un demi-quarteron de beurre et un peu de sel; mettez ce mélange sur le feu; tournez la frangipane sans cesse, jusqu'à ce qu'elle ait bouilli un petit quart d'heure; ayez soin qu'elle ne s'attache pas. Quand vous jugerez qu'elle est assez cuite, vous la mettrez refroidir; écrasez une dixaine d'amandes douces, deux amères et trois ou quatre macarons; ajoutez-y un peu de fleur d'orange pulvérisée et sucrez bien avec du sucre en poudre; remuez ce mélange avec une cuillère de bois; ensuite vous faites votre frangipane plus ou moins épaisse selon la quantité d'œufs qu'il vous convient d'y ajouter.

Quand on veut faire de la frangipane aux pistaches, on remplace les amandes douces par des pistaches auxquelles on joint quelques amandes amères, et on s'abstient d'y mettre de la fleur d'orange.

FRESSURE. En terme de boucherie, c'est ce qui comprend le mou, le foie, le cœur, la rate du veau qu'on fait dégorger dans l'eau froide, et blanchir un moment à l'eau bouillante; on la met ensuite, coupée par morceaux, dans une casserole avec un morceau de beurre et une pincée de farine, et le tout mouillé avec du bouillon. Quand le ragoût est cuit et assaisonné de bon goût, on y met une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait qu'on fait délier sur le feu, et on sert.

La fressure de cochon se peut apprêter et accommoder de la même façon que celle du veau.

FRICASSÉE. Viande ou mets cuit promptement dans une poêle, assaisonné avec beurre, lard ou autre graisse.

Il y a différentes viandes et différens oiseaux qu'on met en fricassée. Le lard qu'on y fait entrer ne peut que leur communiquer une mauvaise qualité, et les graisses les rendent indigestes. Les épices que l'on y prodigue en rendent la digestion plus facile; mais ces assaisonnemens, s'ils ne sont ménagées, nuisent considérablement à la santé, quand on en use avec excès.

FRIRE. C'est donner une belle couleur à la viande et à toute autre chose dans la poêle avec beurre, huile, lard fondu, sain-doux. La friture, pour être bien faite, doit avoir une couleur jaunâtre, être ferme et non molasse, défaut qui vient de ce que l'huile ou le beurre, dans lequel on frit la viande ou autre chose, n'est pas assez chaud. La plupart des viandes qu'on met en ragoût doivent être frites, de belle couleur dans la casserole avant de l'assaisonner et d'en faire la sauce.

FROMAGE. C'est le caillé du lait séparé du *serum*; il constitue un aliment solide, mais difficile à digérer. On fait le fromage ou avec du lait dont on a auparavant séparé la partie butyreuse ou avec le lait chargé encore de cette partie. Ce dernier fromage est d'un bien meilleur goût, à cause de sa partie crêmeuse. On fait du fromage avec le lait de plusieurs animaux; le fromage fait avec du lait de vache est celui dont on se sert le plus ordinairement. Le plus salutaire ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux; trop nouveau, il est difficile à digérer, pèse sur l'estomac, et cause des vents; trop vieux, il échauffe beaucoup, a une odeur désagréable, rend le ventre paresseux. Le fromage mou est préférable à celui qui est dur; et celui dont la substance est rare et lâche, à celui qui est plus serré et plus compacte. Il ne doit être ni trop gluant ni trop friable, modérément salé, et ne causer aucun rapport. Le fromage convient aux jeunes gens qui font beaucoup d'exercice et ont l'estomac bon. Les vieillards, les personnes délicates, ceux qui ont quelque atteinte de pierre ou de gravelle doivent s'en abstenir ou en user modérément. Tous les fromages ne sont pas également agréables au goût. Le Roquefort, le Parmesan, ceux qui viennent de Sassenage sont servis sur les tables les plus délicates. Les fromages de Livaro en Normandie, ceux de Maroles, de Brie, de Hollande, de Gruyères, sont fort estimés.

Il arrive quelquefois que, pour augmenter le poids et le volume du fromage ordinaire, on le mêle avec de la farine de pommes de terre cuites et écrasées, de la farine de pois ou des fécules. Dans le cas où le fromage contiendrait une ou plusieurs de ces substances, le moyen le plus facile de découvrir la fraude serait d'en triturer une partie avec un peu d'eau et d'iode, qui donnerait au mélange une belle couleur bleue. Dans le cas où le fromage serait sans mélange, pur, la couleur que lui donnerait l'iode serait analogue à celle du tabac d'Espagne.

Fromage plombière. Ayez une pinte de crême dans laquelle vous aurez mis infuser deux pincées de fleur d'orange pralinées; faites-la bouillir, et jetez-y un quarteron d'amandes douces et quatre amandes amères; délayez dans cette crême neuf jaunes d'œufs bien frais; ajoutez trois quarterons de sucre en poudre; posez votre crême sur un feu très doux, et remuez-la continuellement; prenez garde qu'elle ne bouille, car vos œufs tourneraient; mais quand vous la verrez s'épaissir, vous la passerez à l'étamine ou au tamis de soie; laissez-la refroidir, et puis mettez-la dans une salbotière, et la glacez; travaillez bien votre glace; et quand elle sera prise à demi, ajoutez un fromage de deux francs à la Chantilly; finissez de glacer, et au moment de servir, dressez votre fromage en rocher sur des feuilles de lierre ou d'oranger dans un plat d'entremets; mettez de distance en distance des larmes de marmelade d'abricots, et servez.

Fromage glacé. Ayez quatre sortes de glaces, deux de crême et deux de fruits; mettez un quart de chacune dans un moule

à fromage glacé ; emplissez bien ce moule ; mettez-le dans un seau avec de la glace pilée et du salpêtre. Lorsque vous voudrez dresser ce fromage, vous tremperez le moule dans de l'eau tiède ; vous l'essuierez ; vous en ôterez le couvercle ; vous mettrez un plat sur le moule, et vous le renverserez.

Fromage a la crême. Faites tiédir trois demi-setiers de crême dans un demi-setier de lait ; mettez-y un peu de présure ; passez au tamis, et faites prendre sur la cendre chaude. Etant prise, faites égoutter et servez avec de la crême et du sucre fin, comme celui à la Conti indiqué ci-dessous.

Fromage a la bourgeoise. Mettez une demi-livre de sucre en poudre dans une pinte de crême avec du citron râpé et de l'eau de fleur d'orange ; faites bouillir et réduire à moitié ; liez avec quelques jaunes d'œufs, sans bouillir ; faites prendre sur la cendre chaude, et mettez égoutter dans une éclisse garnie d'un linge fin. Servez avec du sucre.

Fromage a la Conti. Faites bouillir et réduire même quantité de crême que dessus, avec les mêmes ingrédiens et du sucre en poudre ; liez ensuite avec quelques jaunes d'œufs ; faites prendre sur la cendre chaude ; faites égoutter ensuite dans une couloire à fromage, et servez avec de la crême autour et du sucre.

Fromage a la Dauphine. Faites bouillir de la crême avec du sucre et de l'eau de fleur d'orange ; laissez-la refroidir ensuite et la fouettez jusqu'à ce qu'elle soit bien montée ; faites égoutter dans une passoire garnie d'un linge, ou un panier d'osier de la forme que vous voulez donner à votre fromage, et lorsqu'il sera bien égoutté, mettez-le dans le compotier où vous devez le servir.

Fromage a la duchesse. Pilez dans un mortier quelques abricots secs, écorce de citron vert, chair et marmelade d'oranges, parties égales ; passez ce mélange et le délayez dans moitié crême et lait ; faites tiédir et y mettez de la présure ; le fromage étant pris, faites égoutter à l'ordinaire, et servez avec de la crême autour et du sucre fin.

Fromage a la Saint-Cloud. Faites d'abord un fromage comme celui à la crême. (Voy. ci-dessus à son article). Pilez ensuite un citron confit et le délayez avec de la crême double ; mettez ce nouveau mélange avec le premier fromage ; faites égoutter une seconde fois dans une éclisse, et servez avec de la crême et du sucre fin.

Fromage de pistaches glacé. On fait bouillir une pinte de bonne crême double avec une cuillerée d'eau de fleur d'orange et une demi-livre de sucre, cinq ou six bouillons ; on la retire du feu et on y met cinq jaunes d'œufs frais qu'on fait lier sur le feu sans bouillir ; on délaye ensuite dans cette crême un quarteron et demi de pistaches pilées, assez fines pour les pouvoir passer au tamis ; on les met prendre à la glace de la manière qu'on va dire ; et lorsque la crême est prise, on la travaille avec la houlette, et on la met dans le moule à fromage, pour la remettre à la glace jusqu'à ce qu'on la serve ; alors on trempe le moule dans l'eau bien chaude pour le détacher, et on le renverse tout de suite dans le plat ou vase qu'on doit servir.

Voici maintenant comment on s'y prend pour faire les glaces : toutes se font de la même manière. On met dans ce qu'on appelle une salbotière la liqueur ou fruit que l'on veut glacer, et on met cette salbotière dans un seau proportionné à sa grandeur. On met tout autour et dessous la salbotière, de la glace pilée très fin et mêlée avec du salpêtre ou du sel ; on la tourne sans cesse pendant un bon demi-quart-d'heure, jusqu'à ce qu'elle soit prise, et on a soin de temps en temps de détacher avec la houlette la crême ou liqueur qui se prend sur les bords, pour qu'elle se glace également ; on ne les dresse dans les gobelets qu'au moment même de les servir.

C'est pour que la crême ne soit pas en glaçon qu'on les tourmente avec l'espèce de spatule qu'on nomme houlette, en les remuant beaucoup jusqu'à ce qu'on n'y aperçoive plus de glaçons en grumeaux.

FRUIT. On appelle fruits d'été les fruits dont la maturité est hâtive, et qui ne pourraient se conserver jusqu'à l'hiver. Ces

fruits sont produits par des plantes herbacées, la fraise ; des arbrisseaux, la groseille, la framboise ; et des arbres, la poire, la pomme, etc. En général, les fruits d'été sont succulens, leur chair est peu ferme, et ils sont fondans dans la bouche. Ces fruits ne se conservent pas facilement, tant à cause de leur contexture lâche, que parce que la haute température qui règne à l'époque où on les cueille précipite leur maturité : aussi plusieurs de ces fruits ont de la peine à se conserver deux ou trois jours en bon état.

Les fruits rouges que l'on veut conserver quelques jours doivent être cueillis, les framboises et les fraises avec leurs calices, les cerises avec leur queue, les groseilles par grappe, un peu avant leur parfaite maturité ; il faut les placer dans un panier à claire-voie, garni de feuilles lisses, comme des feuilles de châtaignier, de vigne ; on les dispose sans les fouler, et on les met dans un endroit frais et sec. Cependant, si l'on avait la facilité de les mettre dans une glacière, on pourrait les y conserver un ou deux jours de plus que dans tout autre endroit.

Les fruits plus gros connus sous le nom de fruits à noyaux, comme les prunes, les abricots, les pêches, peuvent se conserver cueillis, pendant sept à huit jours, en ayant soin surtout de les prendre un peu avant leur maturité ; car, quand ils ont une fois atteint ce point, il ne faut souvent pas vingt-quatre heures pour le leur faire dépasser. Lorsqu'on veut les garder, on les dépose dans un lieu frais, comme les précédens ; la laiterie est très convenable pour la conservation de ces fruits. Souvent on enveloppe chaque fruit séparément dans une feuille de vigne, surtout si l'on est obligé de les transporter à de longues distances.

Les poires de beurré, de doyenné et autres se conservent un peu plus long-temps que les fruits précédens, et par les mêmes moyens.

Les fruits rouges peuvent se conserver par le procédé d'Appert. Les prunes et abricots se font sécher au four ; nous en indiquerons le procédé en parlant de la dessiccation de tous les fruits.

Les fruits d'hiver se récoltent au commencement de l'automne, avant les premières gelées : on doit en général éviter de les meurtrir. Les soins et précautions pour les conserver varient selon la nature des fruits et l'usage auquel on les destine.

L'élite des fruits destinés pour nos tables, comme les pommes de calville, de rainette, etc., les poires de Saint-Germain, etc., se disposent sur les tablettes d'un fruitier, en ayant soin qu'elles ne se touchent pas entre elles. Il faut que cette pièce soit exposée au nord, qu'elle soit peu éclairée, qu'elle ne soit pas humide, ce qui ferait gâter le fruit ; on doit la tenir constamment fermée, surtout dans les temps secs, parce que trop de sécheresse, évaporant l'eau de végétation, fait rider le fruit. On doit visiter tous les fruits au moins une fois par semaine et mieux encore deux fois, et enlever tous ceux qui commencent à s'altérer.

Les fruits moins précieux, destinés à l'usage journalier, et dont la provision abondante rendrait ce mode de conservation trop dispendieux et trop embarrassant, comme les pommes et poires à cidre, etc., se conservent dans des chambres ou greniers, dans des celliers, où on les amoncèle en tas plus ou moins considérables. Il faut généralement les inspecter et séparer les fruits qui se gâtent, parce qu'ils feraient gâter ceux qui se trouveraient en contact avec eux. Dans le temps des fortes gelées, on les couvre de pailles, ou on étend dessus les tas de vieilles couvertures de laine. On doit également veiller à ce que la gelée ne pénètre pas dans le fruitier, et cependant, autant que possible, se dispenser d'y faire du feu, qui dessèche et ride les fruits.

Le coing, la poire de catillac, et quelques autres espèces, peuvent pendant les gelées se mettre à la cave, et, si elle n'est pas humide, on les y conserve tout l'hiver.

La grenade, l'orange, le citron, et autres fruits de cette espèce, sont cueillis avant leur parfaite maturité ; on les enveloppe de papiers, et on les expédie dans des caisses de bois blanc. On peut les conserver dans

ces caisses, en ayant soin de les visiter souvent, et d'enlever les fruits qui se gâtent ; on met ces caisses dans des celliers ou des magasins frais sans être humides; on peut aussi placer ces fruits dans le fruitier.

La nèfle se cueille lorsqu'elle est encore verte et dure : on la dispose sur un lit de paille dans une chambre ou un grenier, et on l'y laisse jusqu'à ce qu'elle devienne molle, ce qu'on appelle blette. Il y a une variété de nèfle qui n'a pas de semence.

Quelques personnes ont proposé, pour conserver les fruits succulens, de les recouvrir de cire. Pour y procéder, on fait fondre de la cire dans un poêlon ; il faut qu'il y en ait assez pour que le fruit puisse y plonger totalement et en être entièrement recouvert : on suspend chaque fruit par le moyen d'un fil disposé en croix, et aussitôt que l'immersion du fruit dans la cire est opérée, on le retire et on le suspend jusqu'à parfait refroidissement. Ce procédé s'applique aux prunes, abricots, pêches, etc., et même aux raisins. Ce procédé intercepte toute communication du fruit avec l'air. Il faut que les fruits qu'on y soumet soient cueillis un peu avant maturité, et déposés ensuite dans un endroit frais. Ce procédé, quoique bon, ne réussit pas toujours.

Le raisin se conserve de plusieurs manières : la plus usitée, parce qu'elle est la plus commode, est de suspendre les grappes sur des cerceaux ou des cordes disposées dans le fruitier. Il est bon en outre d'appliquer à la queue de chaque grappe un peu de cire, qui empêche l'évaporation de l'humidité. D'autres personnes étendent de la paille sur des tablettes dans une chambre, et disposent les grappes de manière à ce qu'elles ne se touchent pas entre elles. Ce procédé suffit pour conserver quelque temps les raisins, surtout ceux dont la peau est épaisse, comme le muscat, le verjus, etc. ; mais ceux dont la peau est mince, comme le chasselas, ne tardent pas à se flétrir et à se rider.

Pour conserver le raisin sans qu'il se ride, on emploie deux procédés : le premier consiste à mettre dans une boîte de bois, ou un baril, une couche de sciure de bois (Il faut avoir soin qu'il n'y ait pas de sciure de sapin, qui donnerait une odeur de térébenthine). On dépose les grappes sur la sciure de bois, ayant soin qu'elles ne se touchent pas ; on remet de la sciure pour remplir les interstices qui sont entre les grappes et former une nouvelle couche d'un pouce d'épaisseur. On arrange un second lit de grappes, et ainsi de suite jusqu'à ce que tout l'espace soit rempli ; alors on ferme la boîte ou le baril avec un couvercle en bois, et on ne l'ouvre que quand on veut retirer du raisin, ce qu'on ne doit faire qu'au moment de s'en servir. La meilleure sciure pour cet usage est celle de bois blanc provenant des scieurs de long ; elle est plus légère et plus élastique, ce qui foule moins le raisin.

Dans le second procédé on remarque les grappes que l'on veut conserver, et au moment où elles ont acquis leur accroissement, un peu avant leur maturité, on les renferme dans un sac de papier fort, dont on lie l'extrémité sur la queue de la grappe ; on laisse le tout après le cep jusqu'à la mi-octobre (Les gelées blanches ne peuvent l'atteindre étant ainsi recouvert). On choisit une belle journée, et une heure après le soleil levé on vendange ; on place les grappes ainsi disposées dans des boîtes ou tiroirs que l'on remplit entièrement et que l'on ferme pour n'y toucher qu'au fur et à mesure du besoin. Lorsqu'on veut employer ce raisin on prend la quantité de sacs dont on présume avoir besoin, on les ouvre, et avec des ciseaux on a soin de séparer les grains gâtés sans toucher à ceux qui sont sains. Les grains sains sont aussi fermes et aussi pleins que dans leur saison. On peut, si l'on veut, enduire de cire la queue des grappes avant de les serrer.

Dessiccation des fruits.

Il est plus ordinaire de sécher les fruits au four qu'à l'air ou au soleil. Dans ceux qui sont précoces, on emploie le dernier moyen : quand ils sont gros, on les coupe par tranches minces, et on procède comme nous l'indiquerons tout-à-l'heure.

Les meilleurs fruits, ceux surtout qui ont un jus consistant et une pulpe ferme,

doivent être préférés pour la dessiccation, parce qu'ils valent mieux que les fruits aqueux et qu'ils sèchent plus vite. Les fruits très juteux sont bons pour les confitures et les sirops; dans la dessiccation ils perdent la plus grande partie de leur jus, souvent même ils ne laissent que l'enveloppe des cellules. Cependant dans les cas où on est obligé de les sécher, on les dessèche d'abord à l'air, puis à une chaleur que l'on augmente graduellement. On doit, autant que possible, préférer la dessiccation lente, parce qu'elle donne de la consistance aux jus, que les fruits en sont plus doux et ne sont point sujets aux détériorations qui suivent l'emploi d'une forte chaleur.

Il ne faut pas que les fruits soient trop mûrs, car, outre qu'on les dessècherait difficilement, ils ne tarderaient pas à subir la fermentation qui détruit les parties sucrées.

Les fruits pourris doivent être rejetés, leur contact communique un mauvais goût à ceux qui sont bons et peut même les gâter.

On peut améliorer un mauvais fruit en l'abandonnant quelque temps à lui-même avant de le faire sécher, en sorte qu'il devient pâteux. On peut aussi employer dans le même but l'espèce de fermentation qui produit le sucre. De cette manière, les pommes et les poires sauvages peuvent donner un fruit sec, et d'un goût agréable quand on les fait cuire. Mais la dessiccation des fruits pâteux est très laborieuse. Il est bon nombre de cas où il est bon de laisser les fruits se flétrir à l'air avant de les dessécher, c'est encore un moyen de les améliorer.

Avant tout, on doit nettoyer les fruits avec soin : il importe même beaucoup d'essuyer avec un linge ceux qui ont un certain volume. On ne doit pas les peler tous sans distinction, car, outre que cela occasione un travail inutile, c'est souvent dans la pelure qu'est contenu tout l'arôme; d'ailleurs on perd ainsi une portion notable de pulpe, et une certaine quantité de jus quand on les dessèche. On doit extraire les noyaux et les pépins des fruits de première qu lité; mais cette règle souffre encore des exceptions : car la partie la plus juteuse se trouve assez souvent autour des cellules qui contiennent les pépins : les pommes, les poires, etc., sont dans ce cas. Il faut dire pourtant qu'on conserve mieux les fruits privés de leurs pépins; alors on emporte toute la partie cellulaire, ce qu'on nomme le *cœur*. On commence par laisser un peu flétrir les fruits à noyaux, puis on les échaude légèrement; quand on les voit ramollis, on extrait les noyaux qu'ils laissent sortir sans difficulté.

Le moyen dont on se sert le plus ordirairement pour accélérer la dessiccation, consiste à plonger les fruits quelques minutes dans l'eau bouillante; on les essuie; on les expose immédiatement à la chaleur du four ou du poêle; de cette manière ils sont plus tôt desséchés.

Après cela il est essentiel de les exposer à l'air de quatre à huit jours, avant de les emballer : c'est là le complément de la dessiccation. Ensuite on les place dans des vaisseaux hermétiquement bouchés que l'on met dans une cave sèche et fraîche.

L'expérience a prouvé que des pommes ainsi exposées à l'air pendant quelques jours après avoir été desséchées, se sont conservées intactes durant trois ans, tandis que celles qui n'avaient pas subi cette exposition étaient attaquées des vers dès la seconde année.

Les fruits que l'on fait sécher entiers, tels que les prunes, par exemple, doivent être étalés et reposer sur le point opposé à la queue. On évite ainsi la perte du jus. Il ne faut pas reculer devant le travail de cet arrangement, car on en est amplement dédommagé par le résultat. C'est encore un moyen d'accélérer la dessiccation. En effet, il y a des fruits tellement conformés qu'ils laissent des vides entre eux quand ils sont étalés : l'air et la chaleur circulent dans ces intervalles et occasionent la déperdition du jus. C'est une erreur de faire sécher les fruits au point de les rendre durs et légers : car, outre la perte de poids et de volume, leur cuisson est plus difficile, et développe en eux un goût désagréable. On n'obtien

même pas par là l'avantage qu'on espère, c'est-à-dire de rendre la conservation du fruit plus assurée : c'est tout le contraire, l'expérience l'a prouvé. Les fruits doivent être retirés quand ils sont mous, car ils durcissent beaucoup à l'air. On peut les disposer en couches de deux pouces à deux pouces et demi de hauteur, et les abandonner à l'air durant deux ou trois semaines ; alors, pourvu toutefois qu'on les emballe avec soin, on les conserve plusieurs années.

Après ces généralités, il nous reste à indiquer la manière de dessécher chaque fruit en particulier.

Abricots. On les étale sur le poêle à sécher jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement amollis ; puis on les coupe en deux ; on rejette les noyaux, et on achève leur dessiccation. Si l'on veut, on peut seulement exprimer les noyaux et conserver les fruits sans les déformer.

Cerises. Elles se sèchent de la même manière que les pruneaux, mais on commence leur dessiccation à un feu très doux ; c'est un moyen d'empêcher le jus de s'écouler. Il ne faut pas attendre que les rides forment des pointes aiguës pour les retirer du four, mais il faut le faire dès qu'elles se crispent ; alors on les expose au soleil ou à l'air. Quand on les fait passer promptement du four à l'air froid, on leur donne un beau luisant. Si l'on veut en extraire les noyaux, on le peut ; on recueille alors le jus produit par cette opération et on l'évapore ; on sèche d'abord les cerises à l'air, on termine la dessiccation au four, en ayant soin de les saupoudrer de sucre vers la fin. On obtient trente-six livres de cerises sèches de cent livres de fraîches.

Coings. On les traite comme les poires et les pommes. Après les avoir pelés et coupés en tranches minces, on les expose à la chaleur du poêle. Il ne faut pas les y laisser trop long-temps, car ils sèchent vite. On peut aussi les cuire à la vapeur, et quand on les voit d'une belle couleur rougeâtre, on les sèche à la manière ordinaire.

Framboises (Voy. Groseilles vertes).

Groseilles (Voy. Raisins).

Groseilles vertes. On peut les sécher au soleil ou bien au poêle dont on modère la chaleur. On les fait cuire aussi avec un peu de farine d'orge, et l'on fait sécher au four cette espèce de marmelade.

Pêches (Voy. Abricots).

Poires. On les sèche comme les pommes. Sept boisseaux de fraîches en donnent un boisseau de sèches.

Pommes. On laisse les petites entières ; on divise les grosses en deux ou en un plus grand nombre de parties, suivant leur volume. Quand elles sont de première qualité on ôte les pepins. Pour les peler, on les fait d'abord sécher à moitié à la chaleur du poêle ; on les retire pour les plonger dans l'eau bouillante ; par ce moyen, la peau se détache et devient facile à enlever. Comme les pommes sont promptes à brunir à l'air, il faut se hâter de procéder à la dessiccation ; du reste, ainsi traitées, elles sèchent plus promptement que d'ordinaire. Quelquefois on les sèche après les avoir mises en compote ; cette opération se fait sur un poêle sans autre précaution. Un boisseau de pommes sèches en représente communément cinq ou six de fraîches.

Prunes et *Pruneaux.* Il faut les prendre quand elles commencent à se rider ; on peut les sécher entières, ou dépouillées de leur épiderme. Quand on les sèche entières on les place sur la pointe, et on les soumet à un feu doux qu'on augmente peu à peu. On appelle *brunelles*, les prunes pelées et privées de leur noyau. On choisit les plus mûres ; on les pèle ; on les embroche sur des baguettes de bois déliées, et on les fait faner entre de petites bottes de paille ; quand on voit qu'elles sont assez fanées, on exprime le noyau, et, avec les doigts, on leur donne la forme ronde ; ainsi embrochées, on les expose au soleil ou à la chaleur du poêle ; on les y fait sécher jusqu'à ce qu'on puisse les toucher sans qu'elles s'attachent ; alors, on les met dans des boîtes garnies de papier commun. Celles qui ont la peau très mince n'ont pas besoin d'être pelées. Les noyaux forment le cinquième du poids des prunes ; il faut cent à

cent vingt de ces fruits frais pour en avoir une livre de secs.

Pour les brunelles, on cueille les prunes les plus mûres depuis midi jusque un peu avant le coucher du soleil; on fait attention à ne pas les endommager. Il faut avoir grand soin aussi, quand elles sont sur l'arbre, de les préserver des fourmis et des chenilles (Voy. ces deux mots).

Communément, on recouvre d'une couche blanche et farineuse les pruneaux de bonne qualité surtout; cette matière, que plusieurs personnes prennent pour du moisi, et qui n'est autre chose que du sucre, augmente leur douceur et perfectionne leur bon goût. Le séjour dans les caisses bien fermées, même pendant plusieurs années, ne nuit pas à leur qualité.

Prunelles. On les expose d'abord au soleil, puis on achève de les faire sécher sur le poêle.

Raisins. Il y a diverses manières de dessécher les raisins, voici celles qui nous semblent les meilleures :

On peut dessécher le raisin sur le cep. Dès qu'il est assez mûr, on coupe à moitié la queue, ensorte que celle-ci, quoique encore attachée au cep, ne lui prend néanmoins qu'une petite quantité de sève: c'est la méthode que l'on suit en Espagne. En Hongrie, on laisse la queue intacte durant tout l'hiver, après quoi on exprime les grappes et on en retire le vin de Tockai. Dans l'Archipel, on laisse les raisins sur le cep, jusqu'à ce que leur dessiccation soit à peu près complète.

Pour sécher les raisins au soleil, on les cueille, et on les expose sur des claies ou sur une aire. Dans certaines contrées, on les trempe dans une lessive de cendres; mais cette méthode est vicieuse, elle a l'inconvénient de les faire éclater.

A Zante, on pratique au milieu de la vigne, et sur un plan incliné, une aire qu'on enduit d'une composition de bouse d'eau, et de paille hachée. Il en résulte une espèce de vernis qui accélère la dessiccation du raisin qu'on a soin de retourner une fois par jour. Si le temps est favorable; la dessiccation s'opère dans huit ou dix jours.

On peut dessécher le raisin au moyen de la cendre chaude. On brûle les sarmens des ceps, et on dépose les raisins sur la cendre chaude; mais cette méthode a l'inconvénient de salir les grappes.

Au moyen de la chaleur artificielle, on dessèche les raisins par le même procédé que les cerises.

Les raisins secs, doivent en général, être mis à l'abri du courant de l'air. Dans la Grèce et dans l'Archipel, on les conserve dans des espèces de loges bien closes, qu'on emplit jusqu'au comble, et, où ils sont tellement pressés, que ce n'est qu'avec le secours de haches ou de leviers qu'on parvient à rompre cette masse compacte. Ces loges ont une ouverture dans la partie supérieure, par où l'on verse et entasse les raisins, puis une porte dans le bas, par laquelle on les retire.

FRUITERIE. La fruiterie est une des parties de l'économie domestique qui demandent le plus d'attention. L'arrangement du local exige les plus grands soins. Quand on songe, qu'on compte à peu près onze cents variétés de fruits, dont deux tiers se consomment crus, cuits ou confits, et le reste est propre à faire des boissons, on comprend l'importance qu'il faut attacher à la conservation de cette partie des aliments, si saine, si agréable, et si facile à se procurer dès que l'on possède un peu de terrain.

A quelque étage qu'elle soit établie, la fruiterie doit être garantie de l'humidité, et de toutes les variations de l'atmosphère. Elle ne doit avoir d'ouverture qu'au midi, et cette ouverture sera fermée pendant tout l'hiver avec un châssis vitré, recouvert de rideaux, pour préserver de la gelée. Une cave extrêmement sèche, et assez profonde pour qu'invariablement le thermomètre de Réaumur y soit fixé à 10 ou 11 degrés, convient mieux que tout autre endroit, car la lumière même ne devrait pas pénétrer dans la fruiterie. On garnit tout autour cette pièce, dont la grandeur est arbitraire, de tablettes assez étroites pour qu'on puisse facilement atteindre avec le bras tous les points de leur

surface, et on laisse entre elles une distance de huit à douze pouces. Dans le milieu du fruitier, on peut élever des tablettes semblables, qui seront supportées par quatre ais. Les tablettes seront recouvertes d'une couche de mousse bien sèche, bien battue, afin que le fruit qu'on y déposera n'éprouve aucune meurtrissure. Les bords des tablettes seront garnis de petits clous, afin que l'on y puisse suspendre le raisin, tandis que les poires, pommes, nèfles, etc. seront posées sur les planches.

Il faut cueillir le fruit d'hiver un peu avant sa maturité, par un temps sec, et lorsque le soleil en a bien absorbé l'humidité de la nuit et du matin. En le cueillant, on le déposera tout doucement dans des corbeilles, ayant soin de ne pas l'entasser, et le transportant à l'instant dans le fruitier pour le placer sur les tablettes. Cette opération demande du soin, la meurtrissure déterminant en très peu de temps la pourriture. On classe les espèces, et trois fois par semaine, au moins, on visite les tablettes, enlevant les fruits tachés ou verreux dont le contact pourrait altérer tout le fruit de la planche.

On multiplie le moyen de suspendre le raisin, à l'aide de cerceaux et de perches que l'on attache dans le fruitier.

Lorsque le fruit est placé, si le temps est bien sec, on ouvre, pendant les plus belles heures de la journée, et durant quatre ou cinq jours, les fenêtres de la fruiterie, afin que toute l'humidité soit enlevée. On ferme ensuite les châssis, et on tire les rideaux, afin que l'air et la clarté extérieurs ne pénètrent point.

Lorsque l'on craint la gelée, il faut s'assurer, par un verre d'eau placé au milieu du fruitier, du degré de froid. Si l'eau se glace, on garantit le fruit avec de la paille, une couverture, ou un poêle à roulettes. Si les fruits sont gelés, il faut les tremper plusieurs fois dans l'eau froide, les faire sécher ensuite, loin du feu, et les employer sur le champ, soit crus, soit en compote.

A défaut de chambre, de grandes armoires servent quelquefois de fruiterie. Les pommes et les poires s'y conservent bien; mais, c'est suspendu que le raisin se garde le mieux; il faut avoir soin d'attacher les grappes la queue en bas, de manière à ce que les grains, renversés, laissent plus d'espace entre eux.

FUMET DE GIBIER. Mettez, dans une bouteille de vin blanc, quatre ou cinq perdrix, ou bien des lapereaux, ou bien encore moitié l'un, moitié l'autre; assaisonnez avec des carottes, ognons, thym, girofle, laurier; laissez réduire jusqu'à ce que le gibier tombe sur glace. Mouillez alors avec du consommé, ou mieux avec de l'essence de gibier; faites bouillir jusqu'à ce que le gibier soit cuit, dégraissez ensuite, et passez cette essence dans un linge blanc; joignez-y quelques cuillerées de sauce espagnole, ou remplacez cette dernière par un roux. Quelquefois aussi, on fait réduire cette sauce jusqu'à demi-glace, après y avoir mis un verre d'eau pour la faire écumer de nouveau, et l'on s'en sert pour les entrées de gibier panées grillées, etc.

FUMIGATION. Quand une substance est exposée à la fumée, elle est pénétrée par les parties les plus subtiles de celle-ci, lesquelles se combinent avec ses élémens; ce sont ces parties déliées qui empêchent la putréfaction; les autres restent à la surface.

Outre les parties ligneuses, la plupart des matières végétales contiennent des parties visqueuses, résineuses, des huiles qui se volatilisent souvent sans se décomposer, tandis que les autres se changent en acides, en gaz, etc. Ce sont principalement ces acides avec une portion des parties résineuses et aromatiques qui pénètrent la viande et en séparent l'eau; tandis que les parties les plus grossières, celles qui constituent la *suie*, restent attachées à l'extérieur. Comme la fumigation seule ne suffit pas pour conserver la viande, il est indispensable de sécher et de saler celle-ci préalablement.

Toutes les fumées ne sont pas également bonnes pour la fumigation. La fumée épaisse et aromatique est celle qu'on doit préférer. Sous ce rapport, le bois compact vaut mieux que le bois poreux, le vert donne plus de fumée que le sec. On ob-

tient une bonne fumée du hêtre, du chêne et de ses feuilles brûlées lentement; le pin et le sapin communiquent à la viande un goût particulier. On obtient du genièvre avec ses baies une fumée subtile et odoriférante. En Allemagne, on emploie le tan à la fumigation des saucisses.

En terminant la fumigation par des aromates, on donne un goût particulier à la viande; pour cela, on emploie avec succès le laurier avec ses feuilles, le romarin, les fèves de café, l'encens, les pruneaux secs, le bois de réglisse, les clous de girofle, etc.

Si l'on produisait dès le commencement une fumée épaisse, elle sécherait la viande à l'extérieur, et l'intérieur n'en serait pas pénétré. Aussi, faut-il employer d'abord une fumée faible et la forcer progressivement.

La viande doit être salée d'abord, et la saumure doit être exprimée avec soin. Si on ne la salait pas, et qu'on ne fît que la sécher, l'opération serait plus laborieuse. Après cela, on enveloppe la pièce, si c'est nécessaire, et on la pend dans la cheminée, en ayant soin de la placer assez loin du feu pour que celui-ci ne puisse pas lui nuire. On la laisse plus ou moins long-temps dans la cheminée suivant la force de la fumée, le degré de la température et la nature de la viande. La dessiccation est prompte quand il s'agit de celle des jeunes animaux et du bétail engraissé à l'étable.

Une chambre à fumer est plus commode que la cheminée pour la fumigation; on a l'avantage de pouvoir entretenir la fumée au degré convenable.

On maçonne une petite chambre avec des briques séchées et non cuites qu'on assemble avec un mélange de terre glaise et de sang de bœuf; le même mélange sert à couvrir le plancher de la chambre à la hauteur de quatre à huit pouces; on enduit les perches qui doivent servir de suspensoirs. La porte doit être étroite et garnie de fer-blanc. La fumée est conduite par de long tuyaux de la cheminée dans la partie inférieure de la pièce. A l'extrémité de ces tuyaux, il y a un appareil au moyen duquel on peut laisser entrer la fumée ou l'en empêcher.

Voici la manière de soumettre les diverses subtances à la fumigation :

Bœuf. On choisit de préférence les côtes et la poitrine; on prend en général les fortes pièces, on plonge la viande dans l'eau bouillante à plusieurs reprises; on la retire promptement, puis on la frotte avec un mélange de sel et d'un peu de salpêtre. Après, on la poudre avec du son, et on l'expose pendant six à huit semaines à la fumée d'un feu étouffé.

Lard. On s'y prend de la même manière que pour le porc, seulement, pour empêcher que le lard ne fonde à la chaleur de la fumée, on commence par le mettre quinze jours dans l'eau froide, qu'on renouvelle tous les soirs.

Mouton. On le frotte avec du sel et du salpêtre; on le laisse deux ou trois jours dans la saumure, en ayant soin de la retourner souvent. Si le mouton est coriace, on le bat préalablement. On ne fume guère que les quartiers de derrière.

Oie. On peut fumer les oies entières ou en morceaux. Entières, on leur ouvre le dos, on les frotte avec du sel, et on les laisse quelques jours dans l'eau salée; puis on place dans l'intérieur de petites traverses, qui empêchent les chairs de s'affaisser pendant la fumigation. Quand on les sort de l'eau salée, on les égoutte, on les sèche légèrement, et on les fume huit jours après. On les place ensuite, huit autres jours, dans une chambre bien aérée; après quoi, on les serre dans un endroit frais.

Poissons. On les sale, on les embroche, et on les expose à la fumée du genièvre ou des feuilles de chêne. On ouvre les gros, et au moyen de petites traverses on les tient entr'ouverts; ceux qui ont la chair délicate doivent être entourés de pâte, de papier ou de toile. On fume les harengs vingt-quatre heures, les saumons trois semaines, les truites, les carpes, les brochets, les anguilles, quatre jours. Quand les harengs sont de vieille salaison, il convient d'en retirer la laite.

Porc. On expose les jambons huit jours à l'air; on les laisse une dixaine de jours dans la saumure, puis on les plonge dans une infusion de genièvre pilé dans de l'eau de-vie concentrée. On les fume dans la chambre à fumer avec des branches de genièvre. On mange crue la chair fumée des jeunes porcs. Une précaution qu'il ne faut pas négliger, c'est de suspendre tous les mois, par l'un et l'autre bout, alternativement, les saucisses et les jambons fumés. De cette manière, les sucs sont maintenus dans une sorte d'équilibre, et ne s'écoulent pas.

Poules. On les traite comme les oies (Voy. plus haut.)

On peut sans inconvénient laisser pendant tout l'hiver, dans un local aéré, les substances fumées. Dans les climats tempérés elles peuvent y rester jusqu'au mois d'avril. Alors, après les avoir raclées, on les poudre de cendres, et on les renferme hermétiquement dans des caisses ou tonneaux. On peut aussi les garantir des vers en les mettant dans le foin ou dans la cendre.

L'acide pyroligneux peut remplacer la fumée. Cet acide, en empêchant la viande de se corrompre lui communique le goût qu'elle acquiert dans la cheminée. Il faut cependant la saler un peu avant de la traiter par l'acide; sans cela, elle serait dure et sèche.

Quand on manque d'acide, on peut arroser la suie avec du vinaigre chaud, et quand on voit que le liquide a acquis une odeur et un goût pyroligneux, on en arrose la viande.



GACHE. Les pâtissiers appellent gâche de petits instrumens en forme de palette ou de spatules, dont ils se servent pour faire les pâtes légères et liquides des biscuits, e les farces dont ils emplissent les dariolles t tartes, tartelettes, etc.

GADELLE et GADELLIER. espèce de groseille et de groseiller (Voy. Groseiller).

GALANTINE. C'est un entremets de poulardes, chapons désossés, comme de cuisses de dindon, de poulets, d'une tête de veau remplie de farce de poularde, etc. (Voy. Dindons, Poulardes, Poulets, etc.)

Galantine de champignons blancs. Ayez une quantité suffisante de champignons que vous tournez, et que vous mettez à mesure dans de l'eau où vous aurez mis un jus de citron; vos champignons ainsi préparés, mettez-les dans une casserole sur le feu, avec un bon morceau de beurre et un jus de citron; quand ils auront bouilli cinq minutes, déposez-les dans un vase de faïence, pour les employer au besoin.

GALETTE. Espèce de pâtisserie cuite au four, et qui se fait de la manière suivante: on pétrit deux litrons de farine avec environ une livre de beurre frais, eau [illegible] suffisamment délayés petit à petit [illegible] tant de l'eau jusqu'à ce que la pâte [illegible]

me, devienne molle. On la met en boule; on l'aplatit ensuite avec le rouleau, en poudrant la table de farine, pour que la pâte ne s'y attache pas; on lui donne un pouce d'épaisseur, et après l'avoir dorée on la met au four. Quand on veut la rendre plus délicate, on y ajoute quatre ou cinq œufs et du lait.

Galette feuilletée. Votre pâte étant formée comme la précédente, il ne faut que la plier plusieurs fois en quatre, et l'étendre avec le rouleau. Votre galette confectionnée, dorez-la et faites-la cuire au four.

GALIMAFRÉE. C'est un ragoût de restes de viandes dépecées par morceaux, mis dans une casserole, avec eau, sel et poivre, si c'est de la viande blanche; on ajoute à la viande grise un peu de vinaigre ou de vin avec une pointe d'échalottes.

GARBURE. Potage.

Garbure a la béarnaise. Faites blanchir quatre choux et douze laitues. Ciselez un bon morceau de petit lard jusqu'à la couenne, sans couper celle-ci, et mettez-les avec vos choux et vos laitues dans une braisière, avec un saucisson sans ail, deux cuisses d'oie marinées et un combien de jambon bien dessalé. Faites cuire le tout ensemble et mouillez avec de bon bouillon non salé; ajoutez deux ognons piqués de deux clous de girofle, quelques racines et un bouquet de persil. Après la cuisson, égouttez vos légumes et vos viandes séparément. Après avoir passé le fond au tamis, dégraissez-le et clarifiez-le; coupez le plus mince possible la mie d'un pain de seigle; dressez en couronnes vos choux, vos laitues, votre petit-lard et votre mie que vous aurez trempée dans votre dégraissis, sur un plat creux qui puisse aller sur le feu; mettez dans le puits de votre garbure une purée de pois verts; vous mettez sur les bords votre saucisson coupé par tranches et votre combien de jambon au milieu avec vos cuisses d'oie; gratinez sur un fourneau doux; servez avec votre fond bouillant que vous aurez clarifié séparément.

Garbure de giromon. Apres avoir pelé et épluché à l'intérieur un giromon bien mûr, coupez-le en lames égales; faites bouillir de l'eau légèrement salée, et faites blanchir vos lames dans cette eau un quart d'heure environ; égouttez-les dans une passoire et parez-les de même grandeur; mettez vos parures dans une casserole, avec beurre, sel, muscade et un peu de mie de pain; mouillez avec un peu de crême; mettez votre casserole sur le feu et remuez souvent, pour que votre appareil ne s'attache pas; mettez-en la moitié dans un plat creux; rangez en couronne vos tranches de giromon et celles de pain de seigle que vous aurez faites en coupant une livre de ce pain, et couvrez cette couronne du reste de votre panade; mettez votre plat sur de la cendre chaude; gratinez et arrosez de crême bouillante et de beurre frais. Vous servirez avec de la crême chaude à part.

Garbure de potiron. On procède de même que pour celle de giromon (Voy l'article précédent).

Garbure au hameau de Chantilly. Mettez un morceau de tranche de bœuf dans du bon bouillon, dans la proportion d'une livre de bœuf par litre de bouillon; ajoutez-y un jarret de veau, une ou deux perdrix, selon la quantité de bouillon, et autant de pigeons de volière, le tout bien ficelé. Opérez ensuite comme pour faire du simple bouillon; c'est-à-dire, faites écumer; ajoutez les légumes, etc. Après quatre à cinq heures d'ébullition, dressez sur un plat creux les perdrix et les pigeons, et garnissez-les de carottes, navets, ognons et poireaux que vous aurez fait cuire à part dans du bouillon avec un peu de sucre. Ces légumes doivent être placés par catégories, c'est-à-dire, les navets ensemble; les carottes ensemble, etc.; les carottes et les navets doivent être tournés et taillés tous de la même grosseur et longueur, et les poireaux et ognons doivent être cuits de manière à rester entiers. Servez ensuite ces viandes ainsi garnies, à l'exception du bœuf qui ne se sert pas, et servez en même-temps, à part, le bouillon dans lequel ces viandes auront cuit, et que vous aurez convenablement dégraissé et passé.

Garbure aux marrons ou a la polignac.

\près avoir ôté la première peau des narrons, vous les passerez dans du eurre bien chaud jusqu'à ce que la pellicule intérieure s'enlève facilement; ôtez ette seconde peau, et mettez les marrons lans une casserole avec du lard, des paures de viande, des carottes, des ognons, les clous de girofle, du laurier, du céleri; nouillez le tout avec du bouillon, et faites-e cuire sur un feu doux pendant une heure. Retirez alors les marrons; écrasez-les à noitié, et dressez-les par lits dans un plat reux, en mettant successivement un lit e pain et un lit de marrons. Passez au tamis le bouillon dans lequel vous aurez fait uire les marrons; arrosez le tout avec ce ouillon, et faites gratiner sur un feu doux. ervez ensuite ce plat tel que vous l'aurez ré du feu, avec du bouillon dans un vase part.

Garbure aux ognons. Coupez en quatre t ensuite par tranches de gros ognons; aites-leur prendre couleur en les passant u beurre; puis dressez-les par lits en mettant successivement un lit d'ognons et un t de tranches de pain; faites gratiner le out après l'avoir mouillé avec un peu de ouillon; servez le plat tel que vous l'aurez té du feu, avec du bouillon dans un vase part.

Garbure aux laitues. Les laitues, pour ette garbure, se préparent de la même nanière que pour le simple potage aux laitues (Voy. Potage aux laitues). Lorsque lles auront mijoté pendant une heure et emie, vous les couperez par tranches ans leur longueur, et vous les dresserez ar lits dans un plat creux, en mettant uccessivement un lit de laitues et un lit e tranches de pain bien minces; vous arroserez le tout avec le bouillon dans lequel s laitues auront cuit, et que vous ne dégraisserez pas, mais qu'il faudra passer au amis; vous y ajouterez un peu de gros poivre, et ferez gratiner le tout sur un feu oux, jusqu'à ce que cela ait pris une belle ouleur jaune. Vous servirez alors avec un ouillon dans un vase à part.

Garbure aux choux. Cette garbure se fait absolument comme la précédente, seulement les choux étant moins aqueux que les laitues, et d'un goût plus prononcé, il faut y mettre un peu moins d'assaisonnement.

Garbure a la Villeroy. Coupez, en forme de dés, une égale quantité de navets et de carottes, un peu moins d'ognons, de céleri, de poireaux; hachez grossièrement quelques laitues et un peu de cerfeuil. Cela fait, vous passerez d'abord vos carottes au beurre; lorsqu'elles seront à moitié frites, vous y joindrez vos navets, et après quelques instans vos ognons, poireaux et céleri; le tout étant bien revenu, et ayant pris belle couleur, vous y ajouterez vos herbes et les laisserez fondre après les avoir bien mêlées aux légumes. Mouillez de temps en temps avec du bouillon; ajoutez un peu de sucre, et laissez cuire à petit feu. Lorsque vos légumes seront bien cuits, vous les dresserez par lits, en mettant successivement un lit de tranches de légumes, un lit de tranches de pain bien minces, et un peu de gros poivre sur chaque lit; vous mouillerez avec le bouillon dans lequel vos légumes auront cuit, et les ferez gratiner. Servez ensuite avec du bouillon à part.

Garbure au fromage. Après avoir fait blanchir, rafraîchir et égoutter les choux, mettez-les dans une marmite avec un morceau de bœuf plus ou moins fort, selon la proportion, du jambon, une perdrix ou deux pigeons, carottes, ognon, persil, sel, poivre, muscade et girofle, remplissez la marmite avec du bon bouillon, et faites bouillir le tout pendant deux heures au moins. Otez alors vos choux, et dressez-les par lits dans un plat creux, en mettant successivement un lit de fromage coupé par tranches, un lit de choux, un lit de pain aussi coupé par tranches; et ainsi de suite, arrosez-les avec votre bouillon; mettez votre plat sur de la cendre chaude, afin d'obtenir un gratin. Servez avec du bouillon dans une soupière à part.

GARDON. Petit poisson d'eau douce qui se pêche comme le goujon, et s'apprête, en cuisine, comme la carpe.

GARENNE. Bois taillis ou bruyère où

les lapins vivent en liberté, et se nourrissent. Le clapier diffère de la garenne, en ce qu'il est un endroit particulier, bien muré et bien maçonné, où l'on nourrit des lapins domestiques. Une bonne garenne est exposée au levant ou au midi, parce que le lapin, qui aime la chaleur et le soleil, ne veut point terrer au nord, et rarement au couchant; son terrain doit être sec, médiocrement léger, tenant un peu du sable, sans être ni trop fort, ni trop menu pour que le lapin y puisse faire des terriers qui ne s'éboulent point. On plante dans une garenne beaucoup de pruniers sauvages, fraisiers, framboisiers, mûriers, genêts, groseilliers, romarins, et surtout un grand nombre de genévriers. Le lapin est très friand de la graine de ces arbrisseaux. Si le terrain ne produit pas d'herbes par lui-même, on y sème du laceron, du seneçon, du thym, du serpolet, des chicorées, laitues, choux, éclaires, chardons, navets, pois, etc. Il ne faut pratiquer au lapin ni loge, ni ruisseau pour boire. Il ne sait que trop bien se loger sous terre, et rien ne lui est plus contraire que l'eau. Le lapin ne quitte point le lieu où on l'a mis quand il est bien choisi; s'il ne lui plaît pas, quoiqu'on fasse, il n'y reste point. On peuple et on repeuple une garenne, ou en achetant un certain nombre de femelles pleines qu'on y jette, et dont on laisse multiplier la race, sans le chasser les deux premières années, et fort peu la troisième, ou par le secours du clapier, voie plus prompte, plus sûre, et qui coûte moins; ainsi le clapier sert à deux fins très utiles, savoir, à peupler et à repeupler les garennes.

GARNITURE. en terme de cuisine, se dit de divers ingrédiens ou substances dont on garnit ou accompagne les viandes de boucherie, la volaille, le gibier, et même certains plats de légumes.

Garniture de tomates. On coupe par le milieu une trentaine de tomates bien rondes et bien égales; on en presse le jus, les pépins et les morceaux du côté de la fleur, en faisant attention de ne pas trop les écraser. On les place sur un plafond et sur le même lit. On garnit alors les tomates de champignons hachés, échalottes, persil, un peu d'ail et de jambon; on fait cuire le tout ensemble, en y ajoutant un peu de mie de pain, deux jaunes d'œufs. sel et muscade, un peu de beurre de piment et d'anchois; on pile le tout ensemble, en y versant peu à peu de l'huile; on passe la farce à travers un tamis à quenelles; on garnit les tomates, on les pane avec de la mie de pain et un peu de parmésan; on les arrose avec un peu d'huile; on les fait cuire à four chaud. On se sert de ces tomates pour garnir une culotte de bœuf ou autres entrées.

Garniture a la flamande. Tournez une trentaine de grosses carottes et autant de navets en bâtonnets; faites blanchir et cuire vos racines dans du consommé et un peu de sucre; ayez trente laitues braisées aux choux, que vous aurez soin d'égoutter, de presser et de trousser; dressez-les autour de votre plat en couronne, en mettant une carotte et un navet entre chaque laitue; laissez le milieu du plat libre pour y poser la viande que vous aurez préparée; posez trente ognons glacés sur le rebord, des carottes et laitues. Quand votre relevé ou entrée est dressé, vous le masquez avec une nivernaise bien réduite à la glace; alongez la sauce avec un peu d'espagnole réduite.

Garniture de raifort. Procurez-vous de la racine de raifort dont vous enlèverez la première peau; après avoir lavé votre racine à plusieurs eaux, vous la râperez en forme de vermicelle; mettez-en autour des viandes bouillies ou rôties.

Garniture de culs d'artichauts. Choisissez des artichauts bien garnis en chair, dont vous retirerez toutes les feuilles vertes jusqu'à ce qu'il ne reste que celles qui retiennent le foin; alors, vous enleverez le plus vert avec un couteau. A la seconde fois, il faut tourner le cul d'artichaut en le plaçant dans la main gauche, et le couteau de la droite, en tournant continuellement l'artichaut contre le taillant du couteau, jusqu'à ce qu'il soit rond et sans écorchures; frottez-le de citron, et mettez-le dans l'eau; faites-le blanchir à l'eau bouillante avec sel et vinaigre blanc. Aus-

itôt que le foin peut se retirer, rafraîhissez-le; retirez tout le foin et les feuilles; ournez les bords; marquez-les dans une asserole entre deux bardes de lard, avec e jus de deux citrons, un quarteron de eurre, sel et bouquet assaisonné; mouillez noitié de vin blanc et eau; faites bouillir os artichauts, placez-les dessous un fourneau entre deux feux; une heure et demie uffisent pour les cuire; après les avoir gouttés, servez-les entiers ou coupés sur es viandes destinées à être garnies.

Garniture de pommes de terre frites. On tourne trente ou quarante pommes de erre à cru, de la forme que l'on veut, elon la garniture à faire. Quand elles sont ournées, on les lave et on les égoutte sur n linge blanc; cette opération terminée, n fait clarifier une livre de beurre que on verse sur les pommes de terre dans n sautoir, ayant attention qu'elles soient outes sur un même lit. On les fait partir grand feu; on les couvre d'un plafond u couvercle; on les place ensuite sur un eu doux avec du feu dessus, ayant soin de emuer de temps en temps, jusqu'à ce u'elles prennent une couleur d'or. Quand lles sont cuites et bien sèches, on les fait goutter, on les saute dans une casserole vec un peu de beurre frais et un peu de lace de veau, et on les sert à l'instant.

Garnitures de crêtes de coqs. Mettez égorger une quantité suffisante de crêtes ans l'eau tiède; étant dégorgées, jetez os crêtes dans de l'eau plus que chaude, nais point bouillante, de manière que ous puissiez y tenir le doigt; remuez-les t lorsque la pellicule s'en détache; retirez os crêtes et mettez-les dans un torchon vec une poignée de sel; frottez-les bien, t après vous être bien assuré que la pellicule est bien détachée, vous les mettez une econde fois dégorger dans de l'eau fraîche, t une heure après, faites-les cuire dans un lanc.

Les rognons de coqs, après avoir été égorgés, doivent être seulement pochés ans un blanc, c'est-à-dire, y bouillir ne demi-heure.

Les foies doivent être aussi dégorgés et blanchis dans une eau qui frémisse, afin de ne pas les durcir. Lorsqu'ils ont acquis un peu de fermeté, on les rafraîchit, on les pare et on les laisse égoutter.

Garniture en ragout. On met dans une casserole crêtes, rognons de coqs, foies gras, ris d'agneau, quenelles, truffes et champignons; on verse dessus de l'espagnole travaillée; si on veut que le ragoût soit blanc, on lie avec trois ou quatre jaunes d'œufs, la quantité de velouté nécessaire pour saucer les garnitures, et on sert pour les mets indiqués.

Garniture de foies gras. Procurez-vous six foies gras, dont vous supprimerez le cœur et les amers; parez-les bien où l'amer a posé, et prenez garde de le crever; faites dégorger vos foies comme les rognons de coq, et faites-les blanchir légèrement; mettez-les cuire entre deux bardes de lard; mouillez-les avec une mirepoix bien nourrie; leur cuisson achevée, servez-vous-en pour garnir vos alimens indiqués.

Garniture de la pièce de boeuf. Faites blanchir et cuire des choux comme pour le potage; faites blanchir une dixaine de carottes après les avoir tournees; mettez-les dans une casserole avec cinq à six cuillères à dégraisser de sauce brune, et autant de consommé; faites cuire à petit feu; ajoutez quelques navets que vous aurez tournés, et faites-les cuire de même. Après avoir fait blanchir votre petit lard, vous le mettez cuire avec vos choux; saucez votre pièce de bœuf avec la sauce dans laquelle ont cuit vos légumes; si elle n'est pas glacée, vous pouvez la verser dessus; vous pouvez ajouter des ognons glacés si vous voulez.

GATEAU. Pièce de pâtisserie à pâte ferme ou feuilletée, faite avec du lait, de la farine, des œufs, du sel et du beurre. Outre ces gâteaux communs, on en fait d'amandes, au fromage, à la crême, au gras, au maigre. etc.

Gateau ordinaire. Prenez de farine ce qu'il faut pour la grandeur dont vous le voulez, avec du beurre aussi pesant que de farine et de fromage mou, non écrêmé, sel et eau; mettez votre farine sur un

tour; faites un trou au milieu, votre eau et le beurre en dedans; pétrissez ferme; étendez avec le rouleau, et mettez votre fromage mou par dessus; pliez en quatre; étendez et pliez ainsi plusieurs fois; formez votre gâteau; dorez, et faites cuire au four.

Gateau feuilleté. Détrempez environ une livre de farine à l'eau et au sel, sans beurre: que la pâte soit molle; laissez-la reposer une demi-heure; étendez-la ensuite avec le rouleau à un doigt d'épaisseur; étendez du beurre frais sur cette abaisse; pliez-la en double, et la pétrissez avec le rouleau; incorporez votre beurre, et procédez comme dessus, cela, par quatre à cinq fois; formez votre gâteau, dorez, et faites cuire.

Gateau de Compiègne. Passez un quart de belle farine; faites deux fontaines, comme pour la pâte à brioche; prenez un peu plus que le quart de votre farine pour faire un levain; mettez-y un peu plus de levûre; tenez votre levain un peu moins ferme que pour la brioche; faites-le revenir; pendant ce temps, mettez dans votre grande fontaine une once de sel, un bon verre d'eau, deux onces de sucre, le zeste de deux citrons hachés, du cédrat confit, coupé en petits dés; faites votre pâte comme il est indiqué à l'article Pâte à brioche; tenez-la plus molle, et, si elle se trouvait trop ferme, mettez-y de l'eau; vous aurez beurré un moule comme pour le Pouplin (Voy. cet art.); posez-y votre pâte; laissez-la revenir cinq à six heures; mettez votre gâteau à un four bien atteint; faites-le cuire environ deux heures et demie; renversez-le du moule, et servez-le froid pour grosse pièce.

Gateau de plomb. Passez un quart de farine, faites une fontaine; mettez-y une once de sel; deux onces de sucre, une livre et demie de beurre et douze œufs; détrempez le tout ensemble; fraisez votre pate trois fois; si elle était trop ferme, mouillez-la avec un peu de lait; rassemblez votre pâte; laissez-la reposer une demi-heure; ajoutez-y une demi-livre de beurre, et donnez-lui quatre tours comme au feuilletage; moulez votre gâteau, abaissez-le très épais; coupez les bords en losange; dorez-le; mettez-le sur un plafond; rayez-le et piquez-le; faites-le cuire à un four atteint; une heure et demie environ suffisent pour sa cuisson.

Gateau au lard. Prenez du petit lard; coupez-le en lames; mettez-le dessaler dans l'eau; vous aurez fait une pâte brisée, dans laquelle vous aurez mis moins de sel qu'on n'en met ordinairement (Voy. art. Pâte brisée); formez-en un gâteau; échiquetez-en les bords; mettez-le sur un plafond; dorez-le; couvrez-le de lames de votre petit lard que vous aurez égouttées, et desquelles vous aurez ôté les couennes.

Gateau au fromage. Ayez le quart d'un fromage de Brie, gras et bien affiné, que vous pilerez et passerez au tamis, avec un litron et demi de farine; faites-y un trou, mettez-y trois quarterons de beurre; maniez votre fromage; pilez un peu de fromage de Gruyère râpé, et six œufs entiers; détrempez votre pâte; trois fois; fraisez-la; ramassez votre pâte, moulez-la, laissez-la reposer une demi-heure; après, abaissez-la avec un rouleau, faites-en un gâteau de l'épaisseur de trois doigts; échiquetez-le avec le taillant de votre couteau; retournez-le; dorez-le; rayez-le; faites-le cuire à un four ordinaire, et servez.

Gateau du Sérail. On fait bouillir un moment un demi setier d'eau, une pincée de sucre, un demi quarteron de beurre, un peu d'écorce de citron vert râpé très-fin, avec un peu de sel; on y met ce qu'il faut de farine pour faire une pâte bien liée, et on la remue sur le feu jusqu'à ce qu'elle quitte la casserole; on la retire du feu, et on y met, pendant qu'elle est chaude, un œuf, blanc et jaune ensemble, lequel on remue jusqu'à ce qu'il soit bien lié dans la pâte; et on continue ainsi à mettre des œufs l'un après l'autre, jusqu'à ce que la pâte se colle aux doigts. Alors, on retire cette pâte du feu, et on y met encore des œufs, un à un, ce que la pâte peut en absorber, avec des macarons écrasés, des fleurs d'orange pralinée et hachée, et du

citron vert râpé; on dresse ses gâteaux de la forme et de la grandeur qu'on les souhaite, on les fait cuire à propos; on sème dessus des pistaches délayées avec du sucre fin et un blanc d'œuf, et on les fait sécher au four un moment.

Gateau d'amandes (Voy. Amandes).

Gateau en losange. Faites une pâte de feuilletage comme celle expliquée ci-devant; abattez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt; coupez-la en losange de la largeur de deux doigts; dorez le dessus des gâteaux avec de l'œuf battu; faites-les cuire un bon quart d'heure au four; ensuite vous les glacez avec du sucre.

Gateau de Savoie. Prenez une livre de sucre, six onces de fécule de pommes de terre, deux onces de farine de froment cuite au four, et deux œufs; mettez la livre de sucre dans une terrine, avec les jaunes d'œufs, les blancs à part dans un bassin de cuivre non étamé; battez bien l'appareil avec deux spatules, et incorporez-y l'odeur que vous jugez à propos; joignez-y la fécule, la farine, et les blancs d'œufs fouettés, et mêlez-les légèrement avec l'appareil; que la pâte ne soit pas trop maniée, mais qu'elle le soit assez. Ayez un moule bien nettoyé et beurré avec du beurre clarifié; glacez-le avec du sucre mêlé de farine, puis remplissez le moule avec la pâte, et faites-le cuire au four modérément chaud. Quoiqu'il brunisse sur le dessus, on ne doit rien craindre pour le dedans. De la même pâte on fait des biscuits en moules de différentes grosseurs.

Gateau a la crême. Mettez sur une table un litron de farine; faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-setier de crême double, une bonne pincée de sel; pétrissez légèrement la pâte; laissez-la reposer une demi-heure; ensuite, vous mettez une bonne demi-livre de beurre dans la pâte; abattez-la cinq fois comme une pâte à feuilletage, ensuite vous en formerez un gâteau ou plusieurs petits; dorez-les avec de l'œuf battu et faites cuire au four: vous vous réglerez sur cette dose pour faire la quantité de gâteaux que vous voudrez.

Gateau a la royale. On met dans une casserole une pincée de citron vert haché, deux onces de sucre, un peu de sel, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un bon verre d'eau; on fait bouillir un moment, et on y ajoute quatre ou cinq cuillerées de farine; on fait dessécher sur le feu, en remuant toujours, jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse, et qu'elle commence à s'attacher à la casserole; on l'ôte du feu et on y met un œuf à la fois, en remuant fort avec la cuillère, jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé avec la pâte; on continue d'y mettre des œufs un à un de cette façon, jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide; ensuite on mettra un peu de fleur d'orange pralinée et deux biscuits d'amandes amères, le tout pilé bien fin; on dresse les petits gâteaux de la grosseur de la moitié d'un œuf sur du papier beurre; on dore le dessus avec de l'œuf battu, et on fait cuire une demi-heure au four d'une chaleur douce.

Gateau de brioche. On met un litron de farine sur une table, et on la pétrit avec un peu d'eau chaude et un peu plus de demi-once de levûre de bierre: si l'on n'en a point, on y met à la place un petit morceau de levûre de pain: on enveloppe cette pâte dans un linge, et on la met revenir dans un endroit chaud pendant un quart d'heure l'été, et une heure en hiver; ensuite on met deux litrons de farine sur une table, avec la pâte que l'on a faite en levain, une livre et demie de beurre, dix œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de sel fin; on pétrit le tout ensemble avec le plat des mains jusqu'à trois fois; on le saupoudre de farine, et on l'enveloppe d'une nappe pour le laisser revenir neuf ou dix heures: on coupe cette pâte suivant la grosseur des gâteaux de brioche que l'on veut faire; on les mouille en les arrondissant avec les mains; on aplatit un peu le dessus; on dore avec de l'œuf battu, et on les met cuire au four, les petits une demi-heure, et les gros une heure et demie.

Gateau de riz. On met dans une petite marmite un peu plus d'un quarteron de riz bien lavé; on le fait crever sur le feu avec un verre d'eau, et ensuite de bon lait, jusqu'à

ce qu'il soit bien cuit et épais ; on le laisse refroidir ; on fait une pâte avec un litron de farine, du sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre et le riz ; on pétrit le tout ensemble et on en forme un gâteau, on le dore avec de l'œuf battu, et on le fait cuire au four pendant une heure, ou dessous un couvercle de tourtière : on a soin de beurrer le papier qu'on met dessous le gâteau.

Gateau a la Brie. On pétrit du fromage de Brie bien gras, avec un litron et demi de farine, trois quarterons de beurre, très peu de sel ; on met cinq ou six œufs pour délayer la pâte ; quand elle est bien pétrie, on la mouille pour la laisser reposer une heure ; ensuite on forme le gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Gateau de sable ou Zante tarte. Lavez du beurre dans de l'eau tiède ; quand il sera amolli, mettez-le dans un mortier, et, avec le pilon, incorporez dans votre beurre une livre de sucre ; ajoutez peu à peu une livre de fleur de farine, douze jaunes d'œufs crus, et une poignée de fleur d'orange pralinée que vous aurez préalablement écrasée. Fouettez six blancs d'œufs et incorporez-les avec votre appareil ; beurrez une tourtière, versez-y votre appareil, et faites cuire comme pour le biscuit manqué (Voy. biscuit). Si votre gâteau est bien fait, il devra, quand il sera froid, tomber en sable dans la bouche.

Gateaux fourrés. On prend de la pâte à feuilletage ; on en forme deux gâteaux égaux, de la grandeur du plat d'entremets et de l'épaisseur de deux écus chacun ; on met sur le premier des confitures, en laissant un doigt de bord, que l'on mouille avec un doroir trempé dans l'eau ; on met le second gâteau sur le premier, et on les colle bien ensemble avec les doigts en les maniant tout autour ; après les avoir un peu façonnés, on les dore avec de l'œuf battu, et on les fait cuire au four. Cuits et sortant du four, on passe dessus un doroir trempé dans du beurre, et on jette partout de la petite nompareille. Une autrefois, pour changer, à la place de nompareille on mettra du sucre fin, et on passera la pelle rouge par-dessus pour les glacer.

Gateau a la portugaise. Émondez et pilez une demi-livre d'amandes ; incorporez avec vos amandes trois jus d'oranges avec leurs zestes hachés ; mettez votre appareil dans une terrine ; ajoutez deux onces de fécule, six jaunes d'œufs, et une demi-livre de sucre pulvérisé ; incorporez-y les blancs de vos six œufs, après les avoir bien battus ; mettez votre appareil dans une caisse longue et beurrée ; faites cuire à feu doux ; quand votre gâteau sera cuit, coupez-le en petits morceaux carrés que vous marquerez de glace royale ; faites sécher à l'étuve.

Gateau de Pithiviers. Ayez des amandes que vous préparerez comme pour les petits gâteaux d'amandes (Voy. cet article au mot Amande) ; mettez avec vos amandes un quarteron de beurre fin, un peu de zeste et de citron haché, et une demi-livre de sucre en poudre ; mettez-y à mesure trois œufs entiers ; préparez une tourte comme pour la frangipane, en diminuant de moitié la largeur de la bande, après avoir mis votre appareil dans la tourte, recouvrez-la d'une abaisse de feuilletage à six tours, que vous ne laisserez pas plus large que votre bande ; goudronnez le tour avec le dos de votre couteau ; dorez-le ; échiquetez le dessus ; mettez-le à un bon four ; quand votre gâteau sera cuit, poudrez-le bien de sucre, et servez.

Gateau de fleur d'orange soufflé. Prenez une demi-livre de fleur d'orange fraîche et épluchée, et deux livres de beau sucre ; fouettez, dans un vase séparé, un blanc d'œuf avec un peu de sucre passé au tamis fin, jusqu'à ce qu'il forme une pâte semblable à du fromage à la crême ; faites fondre ensuite votre sucre dans un poêlon, et l'écumez ; lorsqu'il a bouilli un peu, jetez-y la fleur d'orange, et faites cuire le sucre au petit cassé ; retirez-le alors, et mettez-y une demi-cuillerée de l'œuf battu ; remuez alors vivement avec une spatule autour des parois du poêlon, et vous vous arrêterez lorsque le sucre sera monté ; lorsqu'il est retombé, vous remuez de nouveau jusqu'à ce qu'il monte une seconde fois. Vuos versez alors dans des moules ou

isses de papier graissées de bonne huile
oiive, et saupoudrées de sucre mis dans
tamis. Si vous voulez que la pâte ou
ace soit plus blanche, ajoutez le jus d'une
oitié de citron.

Vous donnerez une couleur jaune à vos
teaux, au moyen de deux gros de safran
poudre, et celle de rose avec un peu de
rmin liquide ou en poudre; et l'on met
m ou l'autre, et peu à peu, dans le blanc
œuf, pendant qu'on le bat.

Gateau en champignons a la fleur d'o-
nge. Après avoir opéré comme ci-devant,
frotté le moule à champignons de bonne
iile d'olive, vous y verserez le mélange
moment où le sucre sera monté pour la
conde fois; un instant après, vous ren-
rsez le moule sur un linge blanc; vous
dégraissez, et en séparez les deux par-
es avec la pointe d'un couteau; vous po-
z le gâteau sur un tambour à champi-
nons, qui doit être décoré, soit en carton
écoupé, soit en pastillages.

On colore ces gâteaux comme ceux à la
eur d'orange.

Gateau de framboises. Prenez une demi-
vre de framboises qui soient sèches, parce
ue les fraîches graissent le sucre, et l'em-
êchent de monter, et une livre et quatre
nces de sucre. Pour cela, cueillez les
amboises avant leur parfaite maturité;
èchez-les à l'étuve et les brisez dans un
ortier.

Quand votre sucre est écumé et cuit au
assé, vous y jetez vos framboises. Ajou-
ez au mélange une demi-cuillerée de blanc
'œuf battu en crème; remuez le tout exac-
ement, et, après lui avoir donné un bouil-
on, versez dans les moules ou caisses.

Gateau d'anis. Prenez deux onces d'anis
n poudre, autant de badiane aussi en pou-
lre, et deux livres de sucre; battez un
lanc d'œuf, comme il a été dit ci-dessus,
t quand le sucre est cuit au petit cassé,
ous y mettrez vos anis et la badiane, puis
etirez du feu pour y mettre la pâte; re-
nuez jusqu'à ce que le sucre soit monté
une seconde fois, et versez dans les caisses.

Gateau a l'angélique. Prenez quatre
onces d'angélique en poudre et deux livres
de sucre. Vous faites ce gâteau comme
les précédens.

Gateau soufflé a la rose. Vous prendrez une poignée ou deux de roses effeuillées, suivant la quantité que vous en voulez faire; pour une livre de sucre, une poignée de roses épluchées suffit; vous ferez cuire votre sucre au fort boulé ou petit cassé; vous mettrez votre fleur de roses dans votre sucre; faites recuire votre sucre au cassé; vous aurez préparé une glace royale d'un blanc d'œuf bien frais, en y ajoutant aussi du carmin, pour qu'elle soit d'un beau rose; mêlez cette glace dans votre sucre au cassé, en remuant avec activité; à la seconde fois que votre sucre montera, versez-le dans le moule préparé à cet effet.

Gateaux de carottes (Voy. Carottes).

Gateaux aux pistaches. On émonde un quarteron de pistaches et autant d'amandes douces; on pile le tout ensemble, et de temps en temps, on arrose avec du blanc d'œuf pour empêcher les amandes de tourner en huile: quand on a bien pilé, on retire du mortier; on a une crême pâtissière, dans laquelle on met un peu de vert d'épinards, et l'on achève comme pour le gâteau aux carottes.

Gateaux de mille feuilles. Coupez en huit parties un quart de feuilletage (Voy. ce mot). Laissez une de ces parties deux fois plus forte que les autres; abaissez les sept autres de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs, et posez-les sur des plafonds; avec la partie la plus forte; formez votre dessus, et au moyen d'un couvercle de casserole, coupez-les toutes d'égale grandeur; après les avoir dorées et piquées, décorez ou découpez le dessus afin de pouvoir le garnir de diverses confitures; faites cuire et glacez votre dessus: quand elles seront cuites, laissez-les refroidir; sur la première abaisse que vous placerez sur un plafond, vous mettrez de la gelée de groseilles; sur la seconde, de la marmelade d'abricots, etc.; posez alors votre dessus, et garnissez-le de différentes confitures; donnez à votre gâteau une forme bien ronde, et garnissez le tour de petites meringues collées avec du sucre au cassé; dressez sur une serviette

et servez. On peut employer la crême à la Chantilly de diverses couleurs en place de confitures.

Gateaux (Petits) a la Madeleine. Étendez sur un plafond que vous aurez beurré de la pâte à la Madeleine; étalez-la bien et ne lui laissez que l'épaisseur de trois lignes; mettez-la à un four doux: quand elle sera presque cuite, coupez-la avec le couteau en lui donnant la forme qui vous conviendra; achevez sa cuisson; retirez-la et séparez les rognures; dressez sur le plat comme il vous conviendra.

Gateau au vermicelle. Ce gâteau se fait comme celui au riz (Voy. ci-dessus). Si vous voulez faire un soufflé, mêlez avec votre vermicelle six blancs d'œufs fouettés; versez dans une petite casserole d'argent, et ne mettez au eu que lorsque les entrées seront parties.

Les gâteaux de Lazagnes, de Nouilles, de semoule, de Tompitauca, se préparent comme le gâteau au riz (Voy. ci-dessus).

GAUFRES. Pâtisserie.

Gaufres ordinaires. On prend quatorze onces de farine et six onces de crême fraîche, une livre de sucre en poudre et quatre gros de fleur d'orange; on bat la farine avec la crême; quand il ne reste plus de grumeaux, on y jette le sucre; on y ajoute la crême, et on met l'eau de fleur d'orange, en sorte que le mélange soit aussi clair que du lait; on chauffe alors le gaufrier, et on le graisse avec un pinceau trempé dans du beurre frais fondu dans une casserole de terre, on met une cuillerée et demie de mélange pour former la gaufre, et on presse un peu le fer pour la rendre plus délicate. On la pose sur du charbon allumé dans un fourneau, et quand la gaufre est cuite d'un côté, on retourne le fer de l'autre. Pour s'assurer du degré de cuisson, on entr'ouvre tant soit peu le fer; si la gaufre est bien colorée, on la retire à l'aide d'un couteau que l'on passe dessous, et on la roule sur elle-même à mesure qu'elle se détache; on l'étend toute chaude dans les formes selon lesquelles on veut l'avoir, et on la met à mesure a l'étuve, pour qu'elle puisse s'entretenir bien sèche.

Gaufres en cornets. On prend trois onces de beurre frais, trois jaunes d'œufs, une pinte d'eau, douze onces de sucre en poudre et douze onces de farine; on fait fondre le beurre, et on jette dedans le sucre et la farine; on le retire lorsqu'il est bien chaud; on fait ensuite les gaufres comme il est indiqué ci-dessus, et on leur donne, avec un rouleau, la forme d'un cornet.

Gaufres a l'allemande Émondez une livre d'amandes douces; coupez-les en filets beaucoup plus minces que pour le nougat; vos amandes coupées, mettez-les dans un vase avec trois quarterons de sucre en poudre et deux pincées de fleur d'orange prâlinée; maniez-les avec des blancs d'œufs; ayez des feuilles d'office; frottez-les de cire vierge et d'un peu d'huile; mettez votre appareil dessus, le plus mince que vous pourrez; mettez-y, si vous voulez, des pistaches hâchées dessus; mettez-les au four un peu chaud: à moitié cuites, retirez-les du four; coupez-les par carrés bien égaux; remettez-les au four un instant; retirez-les, et donnez-leur la forme des gaufres sur un bâton que vous avez disposé pour cela: aussitôt qu'elles seront froides, mettez-les sur un tamis; tenez-les à l'étuve jusqu'au moment de servir; dressez-les et servez-les.

Gaufres aux amandes. Pilez une livre d'amandes; mettez la même qnantité de sucre et d'odeur; jetez vos amandes dans un vase; mouillez-les avec assez de blancs d'œufs, en sorte que vous puissiez les étaler avec la lame du couteau sur des feuilles d'office préparées comme à l'article précédent; étalez votre appareil le plus mince possible; ayez des amandes hachées bien fin et mêlées avec du sucre; mettez-les sur votre appareil; placez-les au four comme il est indiqué aux gaufres à l'allemande, et procédez en tout de même.

Gaufres aux pistaches. Ayez une demi-livre de pâte à brioche, mouillez-la avec un demi-verre de vin de Madère; incorporez-y trois onces de sucre en poudre et deux onces de raisin de Corinthe; versez sur un plafond beurré cet appareil; étendez-le de l'épaisseur d'un demi-pouce; faites-le cuire environ un quart d'heure à un

ur vif; sa cuisson faite, formez vos gau-
es en coupant cet appareil de deux pouces
rrés; glacez-les au sucre cassé (Voy. su-
E CASSÉ), et masquez-les légèrement avec
s pistaches hachées, ou servez-les au na-
rel.

GAUFRES A LA FLAMANDE. Mettez dans un
ase de terre un litron de farine; prenez-
i le quart; faites un petit levain avec un
art d'once de levûre de bière et un peu
eau tiède; laissez revenir votre levain
ns le fond de votre vase : étant assez re-
nu, ajoutez-y un quart d'once de sel, une
ice de sucre, un quarteron de beurre, six
ufs; mêlez bien le tout ensemble et finis-
z de mouiller votre appareil avec de la
ème chaude : il faut que cela soit liquide
omme de la pâte à frire : couvrez votre
ase; laissez-la revenir pendant deux heu-
es dans un endroit chaud; au bout d'une
eure et demie, ajoutez-y deux petits ver-
es de bonne eau-de-vie; maniez bien vo-
e appareil pour le corrompre; faites
hauffer votre gaufrier, et au moment de
ervir, vous ferez cuire vos gaufres. Servez
vec du sucre en poudre dessus.

GAUFRES A L'ITALIENNE. On bat bien huit
eufs avec quatorze onces de sucre en pou-
lre et une livre de farine; on ajoute six
onces de crême, autant de lait, une once de
leur d'orange et la râpure d'un citron; on
nêle bien le tout jusqu'à ce qu'il n'y ait plus
le grumeaux; on fait chauffer le gaufrier
et on fait ses gaufres comme les gaufres or-
dinaires.

GAUFRIER. Instrument de pâtissier, qui sert à faire les gaufres. Cet instrument est de fer en forme de longues tenailles au bout desquelles sont deux pièces de fer plat, sur lesquelles sont gravés différens dessins.

GELÉE. Sorte de confiture transparente, qui n'est autre chose que du jus ou suc de fruit cuit avec le sucre, congelé en se refroidissant. Toutes les gelées doivent cuire à petit feu et couvertes, si elles sont de fruits rouges ou verts; mais celles des fruits blancs veulent être faites à grand feu et découvertes. Voy. aux divers articles des fruits la manière de faire leur gelée.

On fait aussi des gelées de viandes qui servent pour les entremets : voici de quelle manière on les prépare.

On prend des pieds de veau selon la quantité de gelée que l'on veut faire, un bon coq; on les lave, on les épluche et on les met dans une marmite avec la quantité d'eau suffisante; on fait cuire et on écume avec soin. Quand les viandes sont défaites, la gelée est à son point : il ne faut pas qu'elle soit trop forte; on passe la gelée à l'étamine ou par un linge; on la dégraisse bien, on met du sucre à proportion, cannelle en bâton, deux ou trois clous, deux ou trois écorces de citrons, et on fait cuire la gelée quelque temps avec ces ingrédiens. Pendant ce temps, on fouette en neige quatre ou cinq blancs d'œufs; on y met le jus des citrons dont on a employé l'écorce; on verse ce mélange dans la gelée, en la remuant de temps à autre sur le fourneau; on la laisse ensuite bouillir jusqu'à ce que le bouillon soit prêt à passer les bords; on passe alors la gelée à la chausse jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, et on la met en lieu froid pour la faire prendre. On teint les gelées de toutes sortes de couleurs : en gris de lin, avec la cochenille; en rouge, avec le suc de betterave; en violet, avec la teinture de tournesol; en jaune, avec des jaunes d'œufs; en vert, avec le jus de poirée cuite, et on les blanchit avec le lait d'amandes.

Les gelées de viandes sont composées des principes essentiellement nutritifs des viandes, la gélatine et l'osmazome. Elles sont donc d'autant plus nourrissantes, que les viandes avec lesquelles on les a préparées le sont davantage. Elles ne doivent être ni trop épaisses, ni trop concentrées; autrement elles sont indigestes pour les personnes qui ont l'estomac faible.

GELÉE AU MARASQUIN. Faites cuire deux onces de colle de poisson, comme il est indiqué à l'article GELÉE DE GROSEILLES, ainsi que trois quarterons de sucre clarifié et cuit de même; votre sucre et votre colle étant presque froids, ajoutez cinq verres de marasquin et un petit verre de kirchwaser; passez le tout au travers d'un tamis de soie, en y ajoutant un verre d'eau filtrée; remplissez votre moule, et faites-le

prendre sur de la glace pilée. On prépare de la même manière les

Gelée au rhum ;

Gelée au vin de Madère ;

Gelée au vin de Malaga ;

Gélee au café.

Gelée russe. Mettez dans une terrine de grès le même appareil que pour la gelée au marasquin (Voy. ci-dessus); mettez votre terrine sur un mélange de glace et de salpètre; après avoir mis dans votre appareil quatre petits verres de kirchwaser et deux jus de citron ; fouettez-le pendant une heure avec un fouet de buis; aussitôt que vous le verrez devenir ferme et blanc comme des blancs d'œufs, mettez-le dans un moule et opérez du reste comme pour les autres gelées.

Gelée de fromage bavarois. Faites bouillir une chopine de crême ; mettez-la dans une casserole et délayez-y neuf jaunes d'œufs en ajoutant un peu de sel, une pincée de fleur d'orange pralinée et une demi-livre de sucre; mettez votre casserole sur un feu très doux, évitez surtout qu'elle bouille; remuez jusqu'à ce que votre appareil s'épaississe; alors, passez-le à l'étamine ou au tamis de soie; mêlez avec votre appareil un fromage à la Chantilly et une once de colle de poisson cuite et réduite; quand tout cela sera bien incorporé, versez-le dans un moule, comme on fait pour les autres, et faites prendre votre fromage à la glace.

Gelée rubanée. Ayez un appareil comme pour la Gelée russe (Voy. ci-dessous), dans lequel pourtant vous ne mettrez pas de fleur d'orange pralinée : quand vous aurez passé votre crême à l'étamine, vous y ajouterez une once et demie de colle de poisson fondue; vous ferez de votre appareil quatre portions égales que vous mettrez chacune dans un vase de terre ; dans l'une vous mettrez de la fleur d'orange, dans l'autre un peu de vert d'épinards avec quelques macarons amers écrasés, dans la troisième du blanc manger, et dans la dernière une infusion de chocolat; mettez votre moule sur la glace, avec un travers de doigt de la première infusion; quand elle sera pris, versez-en autant de la seconde, ainsi de suite, jusqu'à ce que le moule soit rempli ; frappez-le de sel sur la glace ; au moment de servir, démoulez-le et servez.

GELÉE. Lorsque en hiver on reçoit des vins gelés, il faut se hâter de soutirer, dans d'autres tonneaux, toute la partie qui n'a pas été gelée. Le vin est beaucoup plus spiritueux après avoir été gelé qu'avant; s'il l'est nouveau, il perd beaucoup de sa verdeur. Ce qui reste n'est que de l'eau insipide et sans couleur. Quelquefois on fait geler les vins pour les rendre plus spiritueux en les délivrant de l'eau qu'ils contiennent: c'est un moyen de conserver plus long-temps les vins des pays humides qu'une trop forte proportion d'eau empêche de se conserver long-temps. Le vin et le vinaigre acquièrent ainsi une saveur très forte et, une odeur très pénétrante, et se conservent plusieurs années. Les vins rouges qui gèlent et dégèlent dans le même tonneau deviennent troubles, et prennent une couleur livide. Ces vins doivent être soutirés dans des tonneaux fortement soufrés; on ajoute un demi-litre d'esprit de vin par cent cinquante bouteilles; après avoir bouché les tonneaux, on laisse reposer quelques jours; quand les vins sont rétablis on les met en bouteilles. On peut aussi fortifier ceux qui sont affaiblis en les mêlant avec du vin plus corsé et plus spiritueux.

GÉLINOTTE. Poule sauvage qui est commune dans la forêt des Ardennes.

C'est un oiseau solitaire qui vit dans les bois. C'est surtout dans les montagnes couvertes de sapins que les gélinottes se plaisent de préférence, parce qu'elles font de leurs bourgeons leur principale nourriture

Elles se préparent comme le faisan (Voy. Faisan). C'est un manger fort délicat.

On connaît aussi une gélinotte d'eau, qui participe de la nature de la poule et du canard ; elle s'apprête comme le canard sauvage (Voy. Canard).

GENETIN. Nom qu'on donne à un vin blanc d'Orléans, et au raisin qui le produit.

GENIÈVRE. On appelle ainsi les baies du genevrier. Ces baies, d'abord vertes, en mûrissant deviennent noires. On fait de ces baies une liqueur appelée *eau de genièvre*, un sirop et du ratafia. Voici la recette de ce dernier.

Genièvre (Ratafia de). Ayez deux livres de sucre, deux onces de baies de genièvre; concassez un gros d'anis, autant de cannelle, autant de coriandre et autant de girofle; mettez infuser le tout dans quatre pintes d'eau-de-vie pendant trois semaines. Après ce temps, passez le mélange à travers un tamis; ajoutez le sucre que vous avez fait fondre dans une livre d'eau de rivière; filtrez ensuite votre liqueur.

GÉNOISES. Pâtisseries. Battez bien, dans une terrine, six œufs entiers, six onces de sucre pulvérisé, un quarteron d'amandes douces pilées, un quarteron de farine, un peu de sel, un peu d'eau de fleur d'orange, et gros comme un œuf de beurre; étendez votre appareil sur un plafond beurré, et donnez-lui l'épaisseur d'une pièce de cinq francs; faites-le cuire à four vif; qu'il soit d'une belle couleur; quand il sera cuit, vous le couperez pour former vos génoises, auxquelles vous donnerez une forme ronde, carrée, etc.; faites-les sécher à l'étuve, et servez.

Génoises glacées a l'italienne. Faites vos génoises comme dans l'article précédent; après les avoir coupées, placez-les sur une feuille de papier blanc, et masquez-les avec une glace faite de la manière suivante : clarifiez une demi-livre de sucre et faites-la cuire au soufflé; quand votre sucre sera à ce point, mettez le cul du poêlon qui le contient dans l'eau fraîche; ramassez bien votre sucre, et mêlez-y peu à peu trois blancs d'œufs que vous aurez fouettés; mettez-les sécher à l'étuve un quart d'heure, et servez.

Génoises décorées. Faites vos génoises comme ci-dessus; coupez-les, et décorez-les avec de la glace royale de diverses couleurs; quand elles seront sèches et froides, vous les garnirez de gelée de groseilles ou de pommes; vous les dresserez, et les servirez.

GERBER (Voy. Engerber).

GERMAIN (Saint). Poirier dont le fruit tient peu à la queue; dure jusqu'en décembre : sa chair est fort tendre, d'un grand goût, a beaucoup d'eau. Ce poirier demande un terrain humide.

GESSE. Plante dont les semences se mangent comme les pois, les fèves et autres légumes : elles sont fort nourrissantes.

GIBIER. Venaison, animaux pris à la chasse, bons à manger. Il y a le gros et menu gibier. Le gros comprend les bêtes fauves, comme cerfs, sangliers et autres; le menu, les lièvres, les perdrix, bécasses, etc. Le gibier veut être mangé à propos, et dans le temps que son fumet est le plus agréable. Quand on l'apprête trop frais, il est insipide; et quand on tarde trop, il porte au nez. La haute venaison, pour être de bon goût, demande d'être un peu mortifiée.

GIGOT OU ÉCLANCHE. Partie du quartier de mouton de derrière, qu'on accommode, en cuisine à la braise, à la sauce à l'anglaise, aux choux-fleurs glacés au parmesan, et aux cornichons, rôti tout simplement, ou de la chicorée dessous.

GIGOTÉ (Voy. Mouton).

GIMBLETTES PRINTANIÈRES. Pâtisserie. On émince des amandes douces comme pour les gaufres à l'allemande (Voy. Gaufres); on les met sécher, après les avoir frottées avec du vert d'épinard (Voy. Épinards) et du sucre; on a préparé des gimblettes, comme il indiqué au mot croque-en-bouche. On trempe ces gimblettes, l'une après l'autre, dans le sucre cuit au cassé, ensuite dans les amandes; on dresse, et on sert.

Gimblettes a la fleur d'orange pralinée. On étend sur une feuille de papier de la belle fleur d'orange pralinée; on prépare des gimblettes comme il est dit au mot Croque-en-bouche; on les trempe, l'une après l'autre, dans du sucre cuit au cassé, et puis dans la fleur d'orange; on dresse, et on sert.

GINGEMBRE. Petite épice du nombre des quatre épices; c'est la racine d'une plante qui ne s'élève pas beaucoup de

terre; ses feuilles vertes et longues sont comme celles du roseau, et la tige à peu près semblable. La fleur en est rougeâtre, mêlée d'un peu de vert; on fait sécher cette racine, qui est fort noueuse quand elle est parvenue à sa maturité, sur des claies, soit au soleil, soit au four, et on la conserve dans des lieux secs. Le gingembre, pour être bon, doit être nouveau, sec, bien nourri, difficile à rompre, d'un gris rougeâtre au-dessus, résineux au de dans, d'un goût chaud, piquant. Les peuples du nord font des confitures de gingembre qu'on dit excellentes.

Les Indiens le mangent en salade, mêlé avec quelques herbes, et assaisonné d'huile, de vinaigre et de sel. Sa qualité est de fortifier l'estomac, de réveiller l'appétit, d'aider à la digestion. Il convient dans les temps froids aux vieillards, aux flegmatiques, à ceux qui digèrent avec peine, et qui sont sujets aux vents; mais il est pernicieux aux jeunes gens d'un tempérament chaud et bilieux.

GIROFLE ET GÉROFLE. Fruit aromatique que porte un arbre du même nom, aussi nommé giroflier, qui croît aux Moluques, dans l'île de Ternate; il est fort grand et fort gros, ne porte des fruits qu'au bout de huit ans, mais en peut durer cent. Il a son écorce semblable à celle de l'olivier, et ses feuilles à celles du laurier. Son fruit en tombant prend racine, et se multiplie sans culture. Le girofle, en commençant à paraître, est d'un blanc verdâtre; en mûrissant il brunit et n'a besoin, pour devenir tel que nous le recevons, que d'être séché au soleil. Ce fruit est en forme de clou, ce qui lui a fait donner sans doute le nom de *clou de girofle*; il faut le choisir bien nourri, sec, facile à casser, piquant les doigts quand on le manie, d'un rouge tanné, garni, s'il se peut, de son fut, d'un goût chaud et aromatique et d'une odeur agréable, et rejeter ceux qui sont maigres, noirâtres, mollasses, et presque sans goût et sans odeur. On se sert du clou de girofle pour les apprêts des viandes et ragoûts. Les Hollandais confisent le girofle vert; c'est une bonne confiture tendre, d'un goût agréable, qui donne peu de sirop. L'huile de girofle s'obtient par distillation; quand elle est nouvelle, elle est blanche, dorée, et rougit en vieillissant. La meilleure est grasse, nage sur l'eau, est forte, pénétrante, et conserve bien l'odeur et la saveur du girofle. Le clou de girofle en poudre entre dans la composition des quatre épices dont les pâtissiers font une très grande consommation, ainsi que les cuisiniers qui l'emploient dans les sauces et dans les ragoûts.

GIROFLE (Huile de). Faites infuser durant plusieurs jours une once de clous de girofle concassés dans six pintes d'eau-de-vie; distillez au bout de ce temps, comme pour la FINE ORANGE (Voy. ORANGE); faites votre mélange avec quatre livres de sucre fondues par pinte d'eau.

GLACE. En terme de cuisine, c'est faire réduire des jus en gélée, pour donner à un ragoût une espèce de croûte transparente.

GLACE DE VEAU. Ayez un cuissot de veau que vous coupez en quatre morceaux, trois poules, une certaine quantité de légumes entiers; faites écumer le tout dans une casserole, que vous remplirez de consommé. Cela fait, mettez-le sur un feu doux pour faire mijoter trois ou quatre heures, jusqu'à ce que la viande soit cuite; passez ensuite votre glace à travers une serviette fine, afin qu'elle soit claire.

On peut aussi tirer de la glace avec des parures ou des débris de viande, que l'on met dans une casserole avec beaucoup de légumes, du bouillon ou de l'eau que l'on fait écumer avec la viande. On fait mijoter jusqu'à ce que les viandes soient cuites. Quand le mouillement a été passé, on met la glace dans une casserole, sur un fourneau ardent, et on fait reduire jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse comme une sauce. Point de sel dans votre glace, la réduction produisant seule l'assaisonnement.

Il ne faut pas employer les viandes noires, comme gibier, mouton, bœuf, parce que la glace deviendrait brune.

GLACE DE RACINES. On remplit aux trois quarts une casserole de légumes, comme

carottes, navets, ognons, avec cinq clous de girofle, selon la quantité de glace que l'on veut faire, ayant soin d'employer plus de navets et d'ognons que de carottes; on y met du veau, et on mouille le tout avec du bouillon ou de l'eau. On fait cuire les légumes à petit feu, et on met en usage le même procédé que pour la glace ci-dessus.

Glace de cuisson. Passez le fond de vos cuissons, c'est-à-dire le mouillement qu'elles ont produit, à travers une serviette fine ou un tamis de soie; ayez soin qu'il soit bien clair; faites-le réduire ensuite dans une grande casserole à grand feu; quand votre mouillement devient épais comme une sauce, c'est-à-dire quand votre glace tient à la cuillère, mettez-la dans une petite casserole que vous exposez au bain-marie ou sur des cendres chaudes pour vous en servir au moment du service, en y ajoutant un petit morceau de beurre frais, pour en corriger le sel.

GLACE. Ce nom est donné par les jardiniers à des pommes plus grosses que les autres, tout-à-fait verdâtres et blanchâtres, peu estimées. Une autre espèce de pomme plus grosse vers la queue que vers la tête, est nommée glace. On a aussi donné le nom de *glacée-noire* à une pomme de la grosseur et de la figure d'une reinette ordinaire et d'un rouge noir fort luisant, à la réserve du côté qui n'a pas été exposé au soleil, et qui colore peu. Elle se garde jusqu'en avril, et a toujours un goût de vert fort désagréable.

GLACE. Terme de confiseur. C'est un sucre épaissi sur les fruits qu'on a confits qui y forme une manière de glace qui en fait la beauté. La glace, pour les marrons, se fait avec du sucre cuit au lissé.

Au mot de chaque fruit on a indiqué la manière de les glacer.

GLACE. Liqueur fixée et durcie par le froid; ce mot s'entend particulièrement de l'eau. L'usage de la glace, pour rafraîchir les boissons, est commun et utile dans les provinces les plus méridionales de la France, particulièrement en Provence et en Languedoc.

GLACIÈRE. Lieu creusé en terre, où l'on serre de la glace ou de la neige pendant l'hiver pour boire frais en été. On la place ordinairement dans quelque endroit dérobé d'un jardin, dans un bois, au fond d'un grand bosquet, ou dans un champ proche de la maison. On choisit un terrain sec qui ne soit point exposé au soleil. On y creuse une fosse ronde de deux ou trois toises et demie de diamètre par le haut, finissant en bas comme un pain de sucre renversé. On donne à une glacière une profondeur de trois toises ou environ; plus elle est profonde et large, plus la glace et la neige s'y conservent. On va, en la creusant toujours, en rétrécissant par le bas, crainte que la terre ne s'affaisse. On revêt cette fosse depuis le bas jusques en haut d'un mur de moellons de huit à dix pouces d'épaisseur, bien enduit de mortier. On perce dans le fond un puits de deux pieds de large et de quatre de profondeur, garni d'une grille de fer dessus, pour recevoir l'eau qui s'écoule de la glace; on ne donne aucun jour à une glacière, et, pour y mettre la glace, on choisit un jour froid et sec, afin que la glace ne se fonde point; mais auparavant on couvre le fond de paille et on en met tout autour, pour que la glace ne touche qu'à la paille. Le premier lit de glace doit être fait des plus gros morceaux ou des plus épais, et ainsi de suite, les autres à proportion; plus il sont entassés sans aucun vide, plus long-temps il se conservent. La glacière pleine, on couvre la glace avec de la grande paille par le haut, comme par le bas et par les côtés; et, par-dessus cette paille, on met des planches qu'on charge de grosses pierres pour tenir la paille serrée. Il doit y avoir deux portes à une glacière, une en dehors et l'autre en dedans. Il ne faut point ouvrir celle-ci que la première ne soit fermée; afin que l'air n'y entre point en été, temps où l'on fait usage de la glace. La neige se conserve aussi bien que la glace dans les glacières, en l'y mettant en grosses pelotes, battue et pressée autant qu'il est possible. La neige ainsi conservée est beaucoup en usage dans les pays chauds, comme en Italie et

en Espagne où il n'y a presque point de glace.

GLACER. Manière de glacer les fruits. Pilez en neige une quantité de glace proportionnée à la quantité de fruit que vous voulez glacer; ajoutez du salpêtre et mêlez bien; mettez le mélange dans un seau fait au moule de la salbotière, dans laquelle sont les glaces que vous voulez glacer, et que vous remuerez sans cesse à la main pendant dix minutes; travaillez-les et détachez-les de temps en temps avec la houlette; dès que vous les verrez prises, dressez-les promptement dans vos verres, et servez-les; si vous n'êtes pas sur le point de les servir, laissez-les à la glace et travaillez-les, c'est-à-dire remuez-les bien avec la houlette jusqu'à ce qu'il ne reste plus de glaçons ou de grumeaux.

GODIVEAU. Ayez une livre de noix de veau dont vous retirerez les nerfs et les peaux; vous hacherez bien fin la viande, et vous la pilerez; vous aurez x livres de graisse de veau dont vous ôterez la peau; vous la hacherez bien; puis vous mettrez le veau pilé dedans; vous hacherez de nouveau le tout ensemble jusqu'à ce que cela soit bien mêlé, du sel, du gros poivre, trois œufs en trois fois différentes; vous mettrez le tout dans un mortier; vous pilerez fort votre godiveau; vous y remettrez deux œufs, toujours en pilant; quand vous verrez que l'on ne distinguera plus la viande d'avec la graisse, vous y verserez un peu d'eau, toujours en pilant, jusqu'à ce qu'il soit à moitié mou; alors vous en prendrez de quoi faire une boulette que vous ferez cuire dans l'eau, pour vous assurer s'il est d'un bon sel. Lorsque vous l'emploierez, vous pouvez y ajouter un peu de fines herbes, comme persil et ciboule; la graisse la plus sèche et la plus farineuse est la meilleure; et si, dans l'été, vous pouviez y mettre un peu de glace (Eau congelée) en place d'eau, le godiveau n'en serait que plus beau.

GOES ou GOET. Espèce de gros raisin blanc qui lâche le ventre; il vient souvent sur des treilles; et on l'appelle du verjus mûr. Quand il est pressé avant sa maturité, c'est ce qu'on appelle du verjus.

GOGUE AU SANG. On donne ce nom à un foie de veau dont on a ôté les filandres et que l'on a haché grossièrement, auquel on ajoute panne, ognon haché, des herbes fines avec assaisonnement convenable. On détrempe le tout avec du sang de veau ou de porc, de façon que cela ne soit pas trop liquide. On y met encore des jaunes d'œufs crus, de la coriandre en poudre, de la mie de pain trempée dans de la crême, le tout bien mêlé ensemble; on met ce foie de veau dans une casserole garnie de bardes de lard et d'une crépine de porc dessus. On fait cuire feu dessus et dessous, et la gogue étant cuite, on la sert pour entrée ave une essence de jambon par-dessus. La même composition sert à faire des saucisses plates que l'on fait griller dans une abaisse, et qui se servent de même avec une essence de jambon: mais les gogues sont indigestes, le sang des animaux, de quelque manière qu'on le prépare, étant une mauvaise nourriture.

GOUDRON (Voy. Boucher).

GOUDRONNER (Voy. Boucher).

GOUJON. Il y en a de deux espèces, l'un de mer qui est blanc et noir, et l'autre de rivière. Le goujon de mer et celui de la rivière doivent être choisis longs et menus. Le plus gros goujon est ordinairement œuvé, et n'a pas, à beaucoup près, une saveur si agréable que le petit. La chair du goujon est molle, peu serrée en ses parties, se digère facilement. Il ne nourrit que médiocrement: il ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en use avec excès. Il convient en tout temps, à toutes sortes d'âges et de tempéramens.

Goujons frits. Après avoir écaillé, vidé et essuyé vos goujons sans les laver, mettez-les dans une bonne friture bouillante; retirez-les après sept ou huit minutes de cuisson, et servez.

Goujons (Etuvée de). Après avoir écaillé, vidé et essuyé, sans les laver, vos goujons, prenez le plat que vous devez servir et mettez dans le fond du beurre avec persil, ciboules, champignons, une ou deux échalottes, thym, laurier, basilic, le tout haché

·ès fin, sel, gros poivre; arrangez dessus
:s goujons et assaisonnez dessus comme
essous; mouillez avec un verre de vin
ouge; couvrez le plat, et faites bouillir sur
n bon feu jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un
eu de sauce: il ne faut qu'un quart d'heure
our la cuisson.

GOUT. Mauvais gouts des vins. Les vins
ont exposés à contracter des goûts désa-
réables qui diffèrent suivant les circons-
nces et les causes qui agissent sur eux.
ous allons indiquer ces causes ainsi que
:s moyens de remédier au mal.

Un vin contenu dans un tonneau mal
ouché s'appauvrit, perd son bouquet et
ontracte un goût désagréable qu'on nomme
oût d'évent. Si la maladie est encore peu
vancée, si le vin a de la force et du corps,
faut le soutirer dans un tonneau récem-
ient vide de bon vin et imprégné de mè-
he soufrée; on y ajoute un demi-litre ou
n litre d'esprit de vin, suivant que l'alté-
ation est plus ou moins avancée. On rem-
lit entièrement le tonneau et on le bouche
ien. Si le vin est jeune et coloré, on peut
e coller avec vingt grammes de la poudre
° 1 de M. Jullien (Voy. poudre) et le sou-
irer après l'avoir laissé reposer quinze
ours environ; mais il ne faut le mettre en
outeilles que quand il est tout-à-fait ré-
abli.

Si le vin est fortement altéré, il est très
robable qu'on sera obligé, pour ne pas le
erdre, de le mêler avec deux ou trois fois
utant de vin très spiritueux. Si l'on se
rouve voisin de la vendange et qu'on puisse
voir de la lie fraîche de bon vin, on en
net trente à quarante pintes par deux cent
uarante bouteilles de vin: pendant trois
u quatre jours, on mêle une fois par jour
ette lie avec le vin; ensuite on laisse re-
oser vingt ou trente jours et l'on soutire.
i le vin n'est pas éclairci on le colle, et on
e met en bouteilles, quand il est rétabli.
La lie est préférable toutes les fois qu'il
aut en venir à un mélange. On peut éga-
ement rétablir le vin qui a contracté le
goût d'évent en le passant sur le marc à la
écolte. Il peut aussi être corrigé par l'ad-
dition d'un ou deux litres d'esprit-de-vin
que l'on verse dans le tonneau avant d'y mettre la colle. Ce moyen restitue au vin ses parties spiritueuses sans altérer sa qualité. Le goût d'esprit de vin se dissipe au bout de quelques jours

Les goûts de fût et de moisi sont communiqués au vin par les tonneaux dont le bois est vicié. Celui d'œuf gâté provient de la mauvaise qualité de ceux employés pour le collage: on ne saurait mettre trop d'attention à les choisir frais. Il est rare que l'on parvienne à enlever tout-à-fait ces mauvais goût, mais on les diminue beaucoup par les moyens qui vont être indiqués. Les goûts de brûlé et de fumée sont communiqués aux vins lorsqu'ils se trouvent entourés d'objets qui s'enflamment.

Aussitôt qu'on s'aperçoit qu'un vin contracte le goût de fût, de moisi ou d'œuf gâté, il faut le soutirer dans un tonneau vide de bon vin, dans lequel on aura brûlé un fort morceau de mèche soufrée, et le coller avec cent grammes de la poudre n° 3 par pièce, si le vin est blanc, ou 30 à 40 grammes de la poudre n° 1, si c'est du vin rouge. Cette seule opération peut remédier à un commencement d'altération; mais si la liqueur a séjourné long-temps dans le tonneau vicié, et si l'altération est complète, il y a peu de moyens de la rétablir, même par le mélange avec d'autres vins, car une pièce en gâterait vingt autres sur lesquelles on la répartirait. Cependant voici une recette dont on a garanti l'efficacité:

Après avoir soutiré le vin dans un tonneau frais vidé, prenez pour une pièce de deux cent dix à deux cent trente litres, douze livres de sucre ou de cassonade que vous ferez fondre sur le feu dans douze ou quinze pintes du vin altéré, et versez ce mélange tout chaud dans le tonneau, qu'il ne faut pas boucher: la liqueur ne tardera pas à subir un mouvement de fermentation dont la durée sera plus ou moins longue. Quand il sera appaisé, soutirez le vin et collez-le à forte dose, soit avec des blancs d'œufs ou de la colle de poisson, suivant sa couleur, soit avec l'une des poudres de M. Jullien.

Du vin avait un goût de brûlé, et sur-

tout un goût de fumée très prononcé. On i a ôté ces mauvais goûts et on l'a rendu potable en le mêlant avec une égale quantité de jus de raisin fraîchement exprimé, et en laissant fermenter le tout avec les grumes et les grappes. Le même vin, auquel on a ajouté de la cassonade, a perdu les goûts de brûlé et des fumée; mais ayant éte abandonné pendant près de trois mois, il s'est converti en vinaigre. On est fonde à croire que les vins qui ont un goût de fût, de moisi et même d'œufs gâtés, peuvent être rétablis par ces procédés; mais l'emploi du jus de raisin est préférable à celui du sucre, dont l'entière décomposition est fort longue, et qui, en prolongeant la fermentation, occasione quelquefois la dégénération acide. Le marc de raisin sortant du pressoir, et mis en quantité suffisante pour exciter une nouvelle fermentation, produirait le même résultat. A défaut de raisin frais, on pourrait employer des raisins secs, ou du sirop de raisin.

Dans l'abrégé de l'art de faire le vin et les eaux-de-vie par M. Roard, on trouve le procédé suivant pour rétablir *le vin fûté*. « Il faut, après l'avoir soutiré dans un bon » tonneau, y ajouter une once d'eau de » chaux par livre de vin, ce qui ferait à » peu près dix-huit livres pour une feuil- » lette Bourgogne de 150 bouteilles. On » obtient cette eau en faisant fuser de la » chaux vive dans de l'eau; on remue bien, » on laisse reposer, et la liqueur claire qui » surnage est l'eau de chaux qu'on doit » employer. Lorsqu'elle est mise dans le » tonneau avec le vin gâté, il faut avoir » soin de le rouler tous les jours pendant » dix à douze jours. Cette eau de chaux » en petite quantité, loin de nuire aux vins, » en corrige la verdeur, l'âpreté, les rend » potables beaucoup plus tôt et ne détruit » en eux aucun des principes spiritueux » ou des élémens utiles à leur conserva- » tion. »

La dose d'eau de chaux indiquée est peut-être trop considérable, et il faut la modérer suivant le degré de l'altération.

Voici encore une recette pour ôter le goût de fût : faites cuire sous la cendre une grosse carotte, et suspendez-la dans le tonneau à l'aide d'une ficelle : suspendez de même un petit chapelet de la plante nommée *glat* dans le pays, et bouchez bien le tonneau : le vin est ordinairement rétabli au bout de six à sept jours.

Autre recette. Après avoir soutiré le vin défectueux, on prend, pour un tonneau de deux cent cinquante bouteilles, une livre et demie de froment qu'on fait torréfier dans un brûloir à café ou une poêle. On introduit, par la bonde du tonneau, un petit sac pouvant contenir le froment grillé qu'on y verse tout chaud; on noue ensuite le sac, et on met le bondon, ayant soin de retenir dans la bonde un petit morceau de la ficelle qui le noue, afin qu'il ne tombe pas au fond du tonneau. Si la bonde était trop étroite, il faudrait l'élargir pour faciliter l'introduction du sac et du froment. Six heures après, on soutire de nouveau le vin dans un tonneau bien soufré, et dans lequel on verse d'abord trente ou quarante pintes de bonne lie la plus fraîche possible. Il ne faut pas laisser plus de six ou huit heures le froment grillé, autrement le vin prendrait un goût de brûlé très désagréable. A défaut de lie fraîche, soutirez le vin et laissez-le reposer pendant quinze jours; vous le goûterez alors, et vous pourrez essayer de le mêler en plus ou moins grande quantité avec d'autre. Les noix brûlées employées comme il a été indiqué au mot Aigre, sont aussi très bonnes pour corriger les goûts de fût; elles sont préférables au froment grillé, parce qu'elles sont moins sujettes à donner un mauvais goût au vin, lors même qu'on les y laisse un peu plus long-temps.

Après avoir soutiré un vin moisi, on peut y ajouter deux onces de noyaux de pêches pilés et les y laisser infuser pendant quinze jours. Ce remède est indiqué par plusieurs œnologues. On peut aussi corriger le goût de moisi et celui d'œuf gâté en appliquant sur la bonde ouverte la mie d'un pain chaud, ou en suspendant, dans le vide du tonneau dont on aura retiré 12 pintes et élargi la bonde, un pain

au lait à moitié cuit. On répète l'opération trois ou quatre jours de suite.

Parmi les différens goûts de terroir, il en est que l'on trouve agréables, lorsqu'ils ne sont pas trop prononcés, comme celui de pierre à fusil dans les vins de Chablis, département de l'Yonne, de Périguières, et de quelques autres crûs du département des Hautes-Pyrénées; les goûts de framboise et violette, dans quelques vins du Bordelais et du Dauphiné, etc., etc. Mais les vignes plantées dans des terrains gras ou marécageux, celles que l'on fume trop ou dans lesquelles on met des engrais susceptibles de communiquer aux plantes leur saveur désagréable, tels que la poudrette employée dans les environs de Paris, et la plante nommée varec, dont on se sert à l'île de Ré, et dans plusieurs vignobles des pays voisins de la mer, donnent des vins dont le goût terreux ou saumâtre est très déplaisant, surtout pour les personnes qui n'y sont pas habituées. Le mélange avec des vins plus francs est encore le meilleur moyen de corriger ces défauts : il réussit complètement sur le plus grand nombre, et contribue toujours à rendre les autres moins mauvais. On peut ôter ou au moins diminuer beaucoup ces mauvais goûts, en collant les vins avec cinquante ou cent grammes de la poudre n° 3 de M. Jullien, par barrique de vin blanc; de deux cent dix à deux cent trente livres, et trente ou quarante grammes de la poudre n° 1, si ce sont des vins rouges.

Lorsqu'on laisse trop long-temps les vins dans la cuve, ou qu'on n'a pas soin de fouler la vendange en temps convenable, il arrive que la fermentation, devenant trop forte, donne à la liqueur un goût échauffé assez déplaisant, et quelquefois acide, mais qui, s'il n'est pas très fort, se dissipe à mesure que le vin vieillit, surtout si on a soin de le soutirer de temps en temps, et de brûler chaque fois une forte mèche soufrée dans le tonneau. Le goût de cuve se corrige aussi par le mélange avec du vin bien franc, et par le collage.

Le trop long séjour du vin sur le marc lui fait contracter une âpreté très pénétrante et désagréable, que l'on rencontre aussi dans les vins de pressurages; elle se nomme goût de grappe, et se corrige de même à l'aide des soutirages répétés ou du collage à haute dose avec les poudres de M. Jullien.

GOYAVE ou GOUYAVÉ. C'est le fruit du goyavier, qui approche assez de la poire, arbre qui croît dans l'Afrique méridionale et aux Antilles.

GRAINES. Semences des végétaux.

Les graines potagères se sèment en la lune de février, en celle de mars jusqu'à la mi-mai, et en automne depuis la mi-août jusqu'à la mi-octobre. On sème les graines sur des couches bien préparées; chaque espèce a son rayon à part; on les éloigne les unes des autres; et en arrachant les méchantes herbes, il faut prendre garde d'arracher les graines, car on peut s'y tromper jusqu'à ce qu'elles soient grandes. Quand les graines sont semées, si la couche n'est pas mouillée, on l'arrose, et l'on continue s'il fait chaud et que la couche soit sèche. Comme les gelées blanches font mourir les graines, on a soin de couvrir les couches pendant la nuit, on donne à ces couvertures un demi-pied d'élévation, et on les découvre le matin pour que le soleil donne dessus; et quand ces graines sont à la hauteur qu'on juge à propos, on les plante loin l'une de l'autre selon leur grosseur.

GRAINES (Eau des sept). Pilez une once de graines de carottes, autant de fenouil, autant d'anis vert, autant de carai, une once et demie coriandre, une demi-once de graine d'angélique, un gros de macis et une once d'anisette; mettez infuser huit jours, et distillez comme à l'ordinaire; faites votre mélange avec trois livres et demie de sucre fondu dans trois pintes et demie d'eau; filtrez après.

GRAISSE. Maladie des vins. On dit qu'un vin tourne à la *graisse*, quand il perd sa fluidité et qu'il coule comme de l'huile quand on le verse. Les vins rouges sont moins exposés à cette altération que les vins blancs. Du reste, le moyen de les guérir, quand ils sont en bouteilles, se

out simple : il suffit de verser le vin d'un peu haut, et à plusieurs reprises, dans un autre vase. On reconnaît qu'il ne graisse plus, lorsqu'il fait du bruit en tombant : alors il a recouvré une partie de sa qualité. Les vins blancs en bouteilles peuvent ainsi être rétablis en quelques minutes. Mais il vaut mieux attendre, quand on n'est pas pressé, qu'ils se rétablissent d'eux-mêmes. Quelquefois il faut attendre plusieurs années; mais les vins rétablis de la graisse valent mieux qu'avant.

Quand le vin en tonneau tourne à la graisse il faut le coller, le bien agiter avec le bâton fendu, et le soutirer quelques jours après. Si cela ne suffit pas, on renouvelle la même opération, et l'on joint à la colle un cinquième ou un quart de litre d'esprit de vin. Quelques œnologues proposent d'y mettre de l'alun concassé. M. Maupin conseille d'en introduire une livre dans chaque pièce; mais cette dose est trop forte et pourrait donner au vin un goût salé peu agréable. Une once, ou deux au plus, dans une feuillette de cent cinquante bouteilles, suffisent : au surplus, on peut augmenter la dose suivant l'état de la liqueur. On accélère le rétablissement des vins gras, en y mêlant un vingtième de lie fraîche ; on agite bien le tout, et on laisse reposer. Lorsque le vin est éclairci, on le soutire et on le colle, si on veut le mettre en bouteilles.

La lie fraîche d'un bon vin nouveau est ce qu'il y a de meilleur à employer pour rétablir les vins altérés, le principe fermentatif, le tartre, et les autres substances qu'elle contient ne tardent pas à entrer en dissolution, et produisent un mouvement de fermentation plus ou moins sensible qui met en activité toutes les molécules de la liqueur. Quand ce mouvement cesse, les particules non dissoutes et celles qui sont sorties de de la dissolution, se précipitent et entraînent avec elles les matières étrangères qui altéraient le goût du vin. La lie du vin blanc produit encore plus d'effet que celle du vin rouge. L'une et l'autre donnent au vin une partie du spiritueux qu'elles contiennent, et elles ne dénaturent pas comme le ferait le mélange d'un autr vin.

La poudre n° 3 (Voy. Poudres) concourt au rétablissement des vins gras; si la dégénération ne fait que commencer, il suffit, pour rétablir le vin, de le coller avec cinquante grammes de cette poudre par pièce; mais si la dégénération est complète, soutirez-le dans un tonneau frais vide, et ajoutez-y deux litres d'esprit de vin de la meilleure qualité. Faites ensuite dissoudre à chaud cent grammes (Trois onces un tiers) de crême de tartre dans deux ou trois litres du même vin, et versez ce mélange tout chaud dans le tonneau. Après avoir bien agité la liqueur, collez avec cent grammes de la poudre n° 3, agitez de nouveau, remplissez et bouchez. Si, au bout ne quelques jours le vin n'est pas complètement rétabli, roulez le tonneau, pour mêler de nouveau la colle dans le vin, et répétez cette opération plusieurs fois dans la même journée. On peut n'employer que moitié des doses que l'on vient d'indiquer et remplacer le surplus par douze ou quinze pintes de lie fraîche d'un bon vin blanc.

Voici un autre moyen : pour une pièce de deux cent vingt à deux cent trente litres, prenez quatre onces de sel marin bien sec et mis en poudre, mêlez-les avec deux ou trois onces de cendre de sarment; mettez le tout dans un sachet de toile que vous fixerez au bout d'un bâton ; descendez le sachet dans le tonneau et agitez le vin jusqu'à ce que le tout soit fondu ; collez-le ensuite à double dose

Lorsque les vins communs tournent à la graisse, on les rétablit promptement en les mêlant avec des vins nouveaux (Voy. Champagne).

GRAS-DOUBLE A LA PROVENÇALE. Après avoir nettoyé, gratté, lavé à plusieurs eaux, et fait blanchir les parties les plus épaisses du gras-double, faites-les cuire avec du lard râpé, des carottes, des ognons, laurier, thym, persil, ail, girofle, piment, sel et gros poivre, le tout mouillé avec quelques cuillerées de consommé non dégraissé et une bouteille de vin blanc. Tou

cela doit bouillir doucement pendant sept à huit heures. Laissez ensuite refroidir la cuisson sans en ôter le gras-double ; coupez alors en filet une certaine quantité d'ognons, et faites-les frire dans l'huile avec de l'ail et du persil hachés; puis mettez votre gras-double avec, et dressez-le ensuite en y joignant des croûtes de pain trempées dans l'huile, salées, poivrées et grillées.

Gras-double a la lyonnaise. Faites cuire votre gras-double, comme il est dit plus haut; coupez des ognons en filets, et faites-les frire. Mettez ensuite des ognons dans une casserole avec du gras-double coupé par petits morceaux ; faites mijoter le tout pendant quelques instans, et servez.

Gras-double a la poulette. Votre gras-double étant cuit comme il est dit ci-dessus pour le gras-double à la provençale, vous le coupez en petits ronds, et le mettez dans une casserole avec du beurre, des champignons, persil haché, sel, poivre et muscade; faites bouillir le tout; puis liez-le avec des jaunes d'œufs; ajoutez-y un jus de citron ; dressez, et arrangez des croûtons sur le bord du plat.

Gras-double a la milanaise. Le gras-double étant cuit comme il est dit à l'article précédent, coupez-le par filets, et dressez-le par lits dans un plat creux, en mettant successivement un lit de croûtons, un de gras-double, un de fromage parmesan râpé; faites ensuite gratiner le tout sur un feu doux.

Gras-double en caisse. Faites frire dans l'huile une caisse en mie de pain; garnissez-en le fond avec de la farce et des fines herbes cuites, et emplissez-la en mettant successivement un lit de gras-double et un lit de fines herbes. Couvrez le dernier lit de fines herbes avec de la mie de pain ; versez dessus un peu de beurre fondu. Mettez ensuite cette caisse sur un plat d'argent; posez ce plat sur un feu doux, et couvrez-le avec un four de campagne. Lorsque le gratin commence à se faire, et que la caisse a pris une belle couleur, versez dessus un peu de sauce espagnole, et servez

GRATIN. Prenez une demi-livre de rouelle de veau; coupez-la en petits dés, mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre, un peu de fines herbes hachées, telles que champignons, persil, échalottes; mettez-y un peu de sel, poivre et épices; passez le tout en remuant avec une cuillère de bois; faites cuire cette chair environ un quart-d'heure; égouttez-en le beurre; hachez-la le plus fin possible; mettez-la dans le mortier; prenez quinze foies de volailles ou de gibier, desquels vous aurez ôté l'amer et la partie du foie où il porte; faites-les dégorger et blanchir à moitié; rafraîchissez-les; égouttez-les; mettez-les dans le mortier avec votre veau; pilez le tout; joignez-y autant de panade qu'il y a de chair (Voy. l'article panade) : quand vous aurez fait cuire des tétines de veau dans la marmite et les aurez laissées refroidir, parez-les en supprimant toutes leurs peaux; mettez par tiers autant de tétine que de chair et de panade. Servez-vous de beurre à défaut de tétine; assaisonnez votre gratin de sel et d'épices; mettez-y, en le pilant, trois œufs entiers, l'un après l'autre, et trois jaunes, le tout bien pilé, ramassez-le dans une terrine, et servez-vous-en au besoin. On peut faire ce gratin en n'employant que des foies crus, et, au lieu de veau, de la volaille ou du gibier.

GRENADE. Fruit d'un arbrisseau nommé grenadier, dont l'écorce est fort dure et qui ne vient bien que dans nos départemens méridionaux. On en distingue trois espèces, les aigres, les douces, les vineuses; on les mange crues; on en fait de la conserve, des gelées, du sirop.

Grenade (Conserve de). Otez la pulpe des grenades; pressez-en le jus, et mêlez-y du sucre en poudre; faites chauffer jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu; faites cuire d'autre sucre au soufflé; retirez-le, et y mettez votre jus de grenade. Lorsque la glace commence à se former, dressez votre conserve.

Grenade (Gelée de). Exprimez à travers un linge le jus de la pulpe de vos grenades, mesurez ce jus, et, sur une pinte, mettez trois quarterons de sucre; mêlez et faites

cuire. Vous connaîtrez que votre gelée sera à son point, lorsqu'en en mettant sur une assiette elle se lève sans s'attacher.

Grenade (Glace de). Délayez bien la pulpe de grenade bien mûre avec de l'eau et du sucre; passez ensuite avec expression, après l'avoir battu, d'un vase à l'autre, et finissez comme les autres glaces.

Grenade (Sirop de). Exprimez le jus de ce fruit, et le mettez dans une bouteille sans la boucher; exposez-la au soleil ou à portée d'un feu clair jusqu'à ce que son dépôt soit formé; tirez ensuite à clair, et mettez quatre onces de jus de fruit par livre de sucre cuit au soufflé; faites bouillir ensemble en consistance de sirop. S'il était trop décuit, faites cuire le sirop au perlé, qui est le degré de cuisson de tous les sirops. S'il était trop cuit, on peut le décuire en y mettant un peu de jus jusqu'à ce qu'il soit au perlé, qui est le degré des sirops de garde.

GRENADIN. Mets qu'on compose avec poulardes, poulets, perdrix et autres volailles, en les farcissant d'un godiveau fin et bien assaisonné, et qu'on fait cuire à la braise dans une marmite foncée de bardes de lard et de godiveau. Quand la sauce est réduite, on dresse le grenadin dans une tourtière, on le panc, on lui donne couleur au four, et on le sert avec uu jus de citron ou un coulis de champignons.

GRENOUILLES. Des grenouilles, il n'y a que les cuisses de bonnes; en sorte qu'il faut couper absolument les pattes et le corps.

Grenouilles en fricassée de poulets. Après avoir passé vos grenouilles à l'eau bouillante, vous les retirez à l'eau fraîche et les mettez dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre; passez-les sur le feu deux ou trois tours, et mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre; faites cuire un quart-d'heure et réduire à courte sauce; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre et du persil haché.

Grenouilles frites. Mettez mariner vos grenouilles crues pendant une heure avec moitié vinaigre et moitié eau, persil, tranches d'ognons, deux gousses d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; ensuite vous les laissez égoutter et les farinez pour les faire frire : servez garni de persil frit.

Quelquefois, au lieu de les fariner, on les trempe dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un verre de vin blanc et du sel : que la pâte ne soit pas trop claire; il faut qu'elle file un peu gras en la versant avec la cuillère.

GRIOTTE. Grosse cerise à courte queue, ferme, plus douce que les autres et qui tire sur le noir (Voy. cerises). La griotte n'est parfaitement mûre que quand elle est presque noire. Le griottier, arbre qui porte les griottes, fait son buisson gros, retroussé et assez serré; il a la feuille large et noirâtre. Il y a des griottes qui sont aigres.

On nomme aussi griotte l'orge frais et nouveau, rôti médiocrement et ensuite moulu.

GRIVE. La grive n'est bonne qu'au commencement de l'automne, alors qu'elle a pu s'engraisser de grain. Cet oiseau est de la grosseur du merle, et il se mange le plus ordinairement rôti. On peut, en outre, en faire des entrées comme nous l'indiquons ci-après.

Grives en prunes (Voy. ci-dessus cailles en prunes). Les grives se préparent de la même manière.

Grives au gratin (Voir plus haut cailles au gratin). On emploie le même procédé pour les grives.

Grives a la flamande. Plumez et flambez des grives et mettez-les dans une casserole, sans les vider, avec du beurre, sel, poivre et des baies de genièvre; faites-les cuire avec feu dessous et dessus; dressez-les et versez dessus l'assaisonnement dans lequel elles auront cuit.

Grives a l'anglaise. Vos grives étant plumées et troussées, embrochez-les sur un atelet; fixez votre atelet sur broche; enveloppez vos grives de papier; mettez un morceau de lard au bout d'un atelet enve-

ppé d'un morceau de papier; faites prendre le feu à votre lard, et, pendant qu'il rûle, faites-le dégoutter sur vos grives, uxquelles vous aurez retiré le papier; oudrez-les de sel et de mie de pain; donez-leur une belle couleur; dressez-les et ervez-les avec une sauce à la diable.

Grives rôties. On les plume; on les ambe; on ôte le gésier; on les barde; on ur passe un atelet d'outre en outre par le ane, et on les met à la broche.

GRONDINS A L'ITALIENNE. Ce poisson ressemble au rouget, mais il est plus gros. près avoir nettoyé des grondins vous leur eclez la tête; vous les mettrez dans une asserole, avec quelques tranches d'ognon, e persil, deux feuilles de laurier, deux lous de girofle, du sel, du gros poivre, une u deux bouteilles de vin blanc. Il faut que otre poisson soit baigné; vous le ferez mioter un bon quart d'heure; vous l'égoutez et vous le dressez sur le plat; vous ettrez une sauce italienne dessous.

GROSEILLES. Fruit d'un arbrisseau, rès commun dans nos jardins, dont on istingue plusieurs espèces, savoir : la erte, dont le bois est gris et garni d'épines, dont on se sert comme de verjus lans la saison du maquereau; ce qui leur fait donner le nom de *groseilles à maquereaux;* la rouge, qui vient en grappes sur un bois lisse et brun; la blanche ou perée, qui vient en grappes de même que elle de l'espèce précédente. On fait de ces leux dernières, des gelées, des compoes, des conserves, des confitures, des siops, etc., dont nous allons donner les rocédés, et nous terminerons par ceux qui regardent les groseilles vertes.

Groseilles (Compote de). Procurez-vous le belles groseilles et du sucre en poids proportionné; après avoir égréné vos groseilles et les avoir lavées dans de l'eau bien fraiche, vous les égouttez sur un tamis; pendant ce temps vous clarifiez du sucre, et l'ayant fait cuire au petit boulé, vous procédez comme pour la compote aux framboises (Voy. Framboise).

Groseilles (Conserves de). Prenez deux livres de groseilles rouges égrenées, et trois livres de sucre. Mettez les groseilles sur le feu dans une bassine d'argent, afin que la plus grande partie de l'humidité qu'elles contiennent s'evapore; pressez-les ensuite sur un tamis, pour en extraire la pulpe, que vous remettez dessécher sur le feu, en remuant toujours jusqu'à ce que vous découvriez aisément le fond de la bassine; pendant ce temps-là faites fondre le sucre, et faites-le cuire au cassé; vous le versez sur les groseilles, et remuez assez bien pour les empêcher de s'attacher à la bassine; vous la retirerez du feu, en continuant de remuer jusqu'à ce que le mélange se boursouffle : vous le versez alors dans des moules. On procède de la même manière pour les conserves de cerises, conserves de framboises, conserves d'épinevinette, conserves de fraises.

Groseilles (Ratafia de). Mettez dans une terrine quatre pintes d'eau-de-vie, deux pintes de jus de groseilles, deux livres de sucre, un peu de cannelle et de girofle; mêlez bien le tout; laissez-le reposer pendant un mois; puis on le tire au clair et on le met en bouteilles. On prépare de la même manière les ratafia de cassis, ratafia de framboises, ratafia de mûres.

Groseilles (Gelée de). Otez tout ce qu'il y a de vert dans vos groseilles, qui doivent être bien mûres et rouges, les blanches n'étant pas aussi bonnes pour faire de la gelée; écrasez-les et exprimez-en le suc dans une grande terrine vernissée; mettez cette terrine avec le suc bien couvert dans une cave ou autre lieu froid pendant six jours; après cet espace de temps, enlevez doucement et avec précaution la peau épaisse qui se trouve alors sur le suc; versez le suc par inclinaison dans un autre vase, et jetez ce qui est resté au fond du premier vase, afin que votre suc se trouve parfaitement clair; pesez-le ensuite, et prenez pour chaque livre une demi-livre de sucre concassé; mettez-les ensemble dans une poêle au feu, il montera d'abord beaucoup d'écume, qu'il faut avoir grand soin d'enlever souvent. Laissez cuire le tout pendant une heure environ, et faites alors l'épreuve suivante : Mettez quelques gouttes

de suc sur une assiette bien froide; si ce suc, étant refroidi sur l'assiette, est devenu épais et en consistance de gelée, vous retirerez la poêle du feu; sinon vous la laisserez encore jusqu'à ce qu'il soit au point désiré. Il faut mettre la gelée toute chaude dans des petits pots de faïence, et les faire refroidir avant de les couvrir avec du papier.

Groseilles (Gelée de) sans feu. Ayez des groseilles bien mûres, et les plus propres que vous pourrez trouver; exprimez-en le jus sur un tamis; pesez-le, et pour chaque livre de jus mettez une livre de sucre en poudre; délayez le tout ensemble; passez-le ensuite par une chausse; laissez-le reposer et mettez la gelée dans de petits pôts que vous exposerez au soleil pendant deux jours. Il ne faut pas laver la groseille, la gelée en est meilleure. Elle a ainsi plus de goût que celle qui est cuite.

Groseilles (Gelée de) framboisée. Prenez une quantité quelconque de belles groseilles rouges avec un quart de blanches; ajoutez-y le demi quart de framboises; mettez le tout dans une bassine sur le feu avec un grand verre d'eau pour les empêcher de s'attacher au fond et de brûler, et remuez-les avec la spatule; lorsqu'elles sont bien crevées on fait faire quelques bouillons; puis vous les retirez et les passez dans un tamis que vous tenez au-dessus des terrines, et les laissez égoutter pendant trois ou quatre heures; alors vous jetez le marc et passez le jus à la manche; puis après l'avoir mesuré, vous versez dessus une égale quantité de sucre que vous avez clarifié et fait cuire au cassé; vous remettez le mélange sur le feu en remuant bien avec l'écumoire; lorsqu'il monte, vous trempez l'écumoire dans la bassine, ce qui empêche le jus de s'élever au-dessus des bords. Votre gelée sera faite, lorsqu'en l'étendant sur l'écumoire, elle formera ce qu'on appelle la nappe; vous la retirerez alors du feu, et la verserez dans des pots. Lorsqu'elle est refroidie, vous découpez du papier blanc dans la dimension de l'ouverture de vos pots, vous le trempez de la bonne eau-de-vie, l'appliquez sur votre gelée, et recouvrez ensuite vos pots d'un double papier blanc. On prépare de même la gelée d'épine-vinette.

Groseilles (Eau de). Prenez-les bien mûres, exprimez-en le jus. Mettez-le dans une bouteille découverte, et l'exposez au soleil, ou à une certaine distance d'un feu clair. Le dépôt étant formé, tirez ce jus à clair; mettez-en un demi-setier sur une pinte d'eau, avec un quarteron de sucre. Versez cette liqueur d'un vase à l'autre Pour bien mêler le tout, on peut la mettre à la glace, ou la faire seulement reposer en lieu frais, et la passer avant d'en faire usage.

Groseille (Glace de). Prenez deux livres de groseilles, que vous égrénerez, en y ajoutant un demi panier de framboises, également épluchées; passez-les au travers d'un torchon neuf: pour une livre de jus de fruit, mettez-y une livre de sucre cuit au petit lissé, et deux jus de citron; mettez-le glacer comme les autres; si vos glaces se trouvaient trop grosses, mettez-y un verre d'eau: comme l'on n'a point toute l'année de la groseilles fraîche, vous prendrez des bouteilles de jus de groseilles conservé à cet effet, ou deux pots de gelée de groseilles, suivant la quantité que vous voudrez en faire, faites-la fondre à l'eau chaude, pour qu'elle se fonde plus facilement; si vous employez deux pots, vous y mettrez une bonne chopine d'eau, y ajouterez un peu de sucre, et la passerez au tamis avec une cuillère de bois; mettez votre décoration dans une salbotière, pour la faire prendre à la glace, comme il est indiqué à l'article Glacer.

Groseilles vertes au liquide. Otez les pépins, et faites confire comme les abricots verts (Voy. Abricots).

Groseilles vertes au sec. Tirez, et faites égoutter des groseilles vertes confites au liquide, et les faites sécher sur des clayons, à l'étuve.

Groseilles vertes (Compote de). Choisissez les plus belles; faites-les blanchir à l'eau chaude, et les retirez du feu avant que l'eau bouille; couvrez-les d'un linge. Faites cuire du sucre à la plume une livre

our un litron de fruit. Faites prendre ux groseilles un grand bouillon couvert. Retirez et laissez reposer. Faites rebouillir nsuite tant soit peu. Retirez et les couvrez our les laisser reverdir. Si votre sirop n'est as assez cuit, donnez-lui un peu plus de uisson. Cette compote se sert chaude ou roide, à volonté.

Groseilles vertes (Gelée de). Otez les pépins; blanchissez-les comme ci-dessus. Mettez-les en nouvelle eau, et faites-les reverdir à petit feu. Faites bouillir le tout au tamis. Ce jus, en passant, doit être mis en pot; il s'épaissit en refroidissant.

Groseilles (Sirop de) framboisé. Prenez deux livres de groseilles un peu avant qu'elles soient tout-à-fait mûres, une livre de belles cerises et autant de framboises; ôtez le noyaux et tout ce qu'il y a de vert dans ces fruits; exprimez-en le suc dans une terrine; passez ce suc dans un tamis, et laissez-le reposer pendant vingt-quatre heures dans une cave, ensuite retirez la peau qui se sera formée sur ce suc, et passez-le par la chausse jusqu'à ce qu'il soit parfaitement clair. Le parfum de la framboise est assez volatil; il pourra bien arriver que votre suc n'en soit que très faiblement imprégné: pour remédier à ce défaut, prenez une certaine quantité du suc bien clarifié que vous aurez obtenu; mettez infuser ces framboises dans votre suc pendant trois ou quatre jours, après quoi versez le tout dans un tamis de de soie; laissez filtrer tranquillement la la liqueur sans presser les framboises. Pour huit onces de suc, prenez quinze onces de sucre concassé; mettez l'un et l'autre dans un matras, d'abord le sucre, ensuite le suc; placez le matras au bain-marie sur un feu modéré; quand le sucre sera tout-à-fait fondu, vous laisserez éteindre le feu et refroidir le vaisseau, après quoi vous verserez le sirop dans les bouteilles ou fioles longues destinées à cet usage.

Autre manière de faire le même sirop.

Préparez votre suc de fruits comme nous l'avons dit: mais au lieu de la dose de sucre que nous avons prescrite, contentez-vous de mettre une demi-livre de sucre en poudre sur une chopine de suc, et au lieu de vous servir de matras, mettez tout simplement votre sucre et votre jus dans un poêle à confiture: votre sucre étant bien fondu, donnez quelques bouillons couverts à votre sirop, retirez-le du feu, et étant presque refroidi, vous le mettrez en bouteilles.

Groseilles en grappes. Choisissez les plus belles grappes de groseilles; rejetez celles qui auraient quelques grains écrasés; passez-les au sucre comme les cerises en chemise (Voy. cerises); mettez-les à l'étuve.

GRUAU. C'est l'avoine bien mondé de sa peau et de ses extrémités, et réduite en farine grossière par le moyen d'un moulin fait exprès. Le meilleur gruau vient des ci-devant provinces de Touraine et de Bretagne; on en tire aussi d'excellent des Ardeunes.

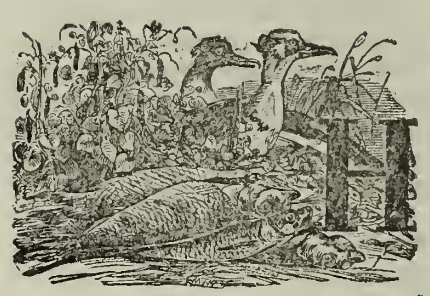
On doit choisir le gruau bien mondé, net, blanc, sec, qui ne sente point le relan, et qui ait été fait avec de l'avoine bien nourrie. On en fait une bouillie excellente en la faisant cuire un peu lentement dans du lait; on en fait aussi des eaux rafraîchissantes.

Gruau (Entremets de). Mettez du gruau dans une marmite que vous remplirez de lait, avec un peu de cannelle en bâton, de citron vert, de la coriandre, du sel et du girofle; faites bouillir jusqu'à ce qu'il forme une crême délicate; passez à l'étamine dans une cuvette, et jetez-y du sucre; mettez sur le feu, sans le faire bouillir, et remuez jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu; posez-le ensuite sur la cendre chaude et couvrez-le de manière qu'il se forme dessus une crême épaisse; servez chaud.

GUIGNE. Espèce de cerise, plus grosse que la cerise commune et d'une chair plus dure et plus douce. Il y a des guignes blanches et des guignes rouges. Il s'en trouve aussi de noires. On appelle les guignes des bigarreaux, ou plutôt les bigarreaux sont une espèce de guigne, plus grosse, mieux nourrie et plus ferme que les guignes or-

dinaires. On les mange sans aucune préparation (Voy. CERISES).

GUIGNARDS. Ce sont de petits oiseaux, peu communs à Paris, qu'on sert rôtis comme les ortolans et les gélinotes.



HABILLER. En terme de boucherie, c'est lever la peau de dessus une bête, après qu'on l'a assommée ou égorgée, l'ouvrir, la vider, la souffler, etc.

Habiller, en cuisine, se dit de la première préparation qu'on fait aux viandes destinées pour manger. Habiller un chapon, une perdrix, c'est plumer et vider proprement ces oiseaux, les flamber sur le feu et leur trousser les cuisses, pour les blanchir ensuite à la braise ou à l'eau, suivant l'usage qu'on en veut faire. Habiller un saumon, c'est l'ouvrir, en séparer les entrailles et les ouïes, pour les mettre saler dans l'étuve. Habiller une morue, c'est lui couper la tête, l'éventrer, en ôter les intestins pour la mettre en état d'être salée.

HACHETTE. En cuisine, c'est de la viande, soit de boucherie, de volaille ou de gibier cuite à la broche qu'on coupe par tranches fort minces, et qu'on met dans une casserole avec persil, ciboule, échalotte, champignons, le tout haché avec un peu de bouillon, sel, gros poivre; on fait mijotter le tout un quart d'heure, ensuite on met dans un plat un peu de la sauce, de la viande avec de la mie de pain, et on arrange la viande sur cette mie, on en met encore par-dessus. On fait attacher sur un feu doux, jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin au fond du plat; on met ensuite le reste de la sauce avec un filet de verjus.

HACHOIR. Chez les pâtissiers et cuisiniers, c'est un grand couteau dont ils se servent pour hacher les viandes. Hachoir est aussi le billot sur lequel on hache les viandes. C'est le tronc de quelque gros arbre, dont le bois est ferme et dur, sous lequel, pour le soutenir, on met trois pieds disposés en triangle. Quelquefois le hachoir n'est que le dessus d'une épaisse table de cuisine.

HARENG. Petit poisson de mer de la famille du gardon ou du dard, qui a le dos bleuâtre, le ventre d'un blanc argenté, et qui a la figure d'une petite alôse. On le pêche dans le printemps et en automne, et en temps de brouillards. Il n'y a point de poisson, en France, plus commun que le hareng; il se rencontre en quantité, dans la mer, vers l'Ecosse, l'Irlande, la Bretagne, la Norvège et le Danemark. Il multiplie beaucoup, ne vit que peu de temps hors de l'eau, luit la nuit. La pêche en est plus abondante la nuit que le jour: ils vont en troupe, et suivent les feux; quand ils

passent on dirait d'un éclair ; aussi les mariniers appellent-ils leur passage l'*éclair des harengs*. La pêche et la préparation qui s'en fait se nomme *droguerie*. Il y a une espèce de hareng marqué à chaque côté du corps d'une tache ronde, noirâtre aux uns, et jaune aux autres. Il ne passe guère la longueur du doigt. Ils sont l'un et l'autre également bons à manger.

Les Hollandais on été les premiers qui ont fait la pêche du hareng et qui ont remarqué les diverses saisons de leur passage. On met leur première pêche réglée vers 1163 ; mais la manière de le saler et de l'encaquer n'a été trouvée qu'en 1416. On se sert pour la pêche des harengs de petits bâtimens appelés barques ou bateaux en France, et *buches* ou *flibots* en Hollande. Les harengs salés, tant blancs que sors, font un des principaux objets du commerce de la saline. Le meilleur et le plus estimé des harengs blancs salés est celui qu'on appelle *hareng de marque* de Hollande, qui est de la pêche d'une nuit, salé de bon sel, gras, charnu, ferme, blanc, égal en grosseur, bien paqué et arrangé dans les barils. Après le hareng de marque, vient celui qu'on nomme *marque moyenne*, ou *moyen hareng*, qui n'est pas si gros que le premier, mais beaucoup au-dessus de celui appelé *petite marque*, ou *petit hareng*. Il y a une quatrième espèce de hareng qui, à cause de sa petitesse, ne se lite pas dans les barils, mais s'y met pêle et mêle. On le paque néanmoins et on l'apprête comme les autres ; c'est ce hareng qu'on nomme *hareng de droguerie* ou *drogue*. Il diffère de vingt à vingt-cinq pour cent de moins que celui de marque.

Roterdam, Amsterdam, Enkuisen sont les endroits de Hollande d'où l'on tire les les meilleures sortes de harengs ; ceux de la dernière pêche, qui se fait en automne, sont les plus estimés, parce qu'ils sont moins sujets à se corrompre que ceux que l'on pêche en été. Le hareng d'Irlande est le meilleur après celui de Hollande, principalement celui qui s'apprête à Dublin et à Germuth. Les Écossais s'attachent aussi à la pêche et au négoce du hareng ; mais il n'est ni bien caqué ni bien arrangé dans les barils ; il est de plus inégal, salé de mauvais sel, mal égorgé, mal vidé de ses breuilles ou entrailles. La pêche du hareng se fait aussi en Angleterre.

Pour le hareng qui se pêche en France, il a divers degrés de bonté, suivant les différentes côtes du royaume où il se pêche ; Dieppe, le Hâvre, Honfleur et quelques petits ports de Normandie fournissent de très bons harengs ; celui de Dieppe est le meilleur et approche assez du hareng de marque de Hollande, quoique un peu plus sec. L'on en pêche encore à Boulogne en Picardie, mais il est de beaucoup inférieur à celui de Normandie. La pêche de ce poisson ne se fait, sur les côtes de Normandie et de Picardie, que dans la saison d'automne. Il ne s'y en fait point en août comme dans les autres endroits. Le hareng qui se pêche en Bretagne, au bas de la rivière de Vannes, vers Penerf, n'a de débit que dans la province. Voici la manière d'apprêter et de saler les harengs.

Quand ils sont hors de la mer, le caqueur, matelot destiné à cet ouvrage, leur coupe la gorge et en tire les breuilles, à la réserve de la laite et des œufs qui doivent toujours rester dans le corps du poisson, les lave en eau douce, les laisse pendant douze ou quinze heures dans une forte saumure faite d'eau douce et de sel marin, les varande, c'est-à-dire les égoutte, les caque, c'est-à-dire les met dans des barils nommé des *caques*, les lite, c'est-à-dire les arrange par lits dans des caques ; les paque, c'est-à-dire les presse fortement l'un sur l'autre, à mesure qu'on fait de nouvelles couches. Quand les barils sont suffisamment remplis de sel et harengs, on les ferme bien, afin que le poisson conserve sa saumure, et ne prenne point l'évent. Les harengs blancs salés, pour la commodité du négoce, se mettent aussi dans des demi-barils, quarts de barils, et demi-quarts et huitiemes

Partout où l'on pêche du hareng on en fait sécher ou forer à la fumée. On le

nomme *sor*, *saur*, *soret* et *sauret* : on en met en barils ou en demi-barils. Il s'apprête beaucoup de harengs sors en Hollande, en Angleterre, en Irlande, en Ecosse; considérablement à Boulogne, à Dieppe, au Hâvre et à Honfleur; celui de de Germuth en Irlande l'emporte sur les autres. On apprête les harengs forés comme les harengs blancs, à l'exception qu'ils restent le double dans la sauce, c'est-à-dire vingt-quatre ou trente heures pour qu'ils prennent tout son sel. En les retirant de la sauce, on les enfile par la tête dans de menues brochettes de bois; on les pend ensuite dans des espèces de cheminées faites exprès, appelées *roussables*. Lorsqu'on y a arrangé autant de brochetées de harengs que chaque roussable peut en contenir, on fait dessous un petit feu de menu bois ou copeaux, que l'on ménage de manière qu'il ne fait que beaucoup de fumée et point du tout de flamme; on laisse ces harengs dans le roussable jusqu'à ce qu'ils soient entièrement fumés et forés, ce qui se fait ordinairement en vingt-quatre heures de temps. On en peut forer jusqu'à dix-milliers à la fois, quelquefois plus, quelquelquefois moins, suivant la grandeur du roussable.

Pour que les harengs sors soient de bonne garde, il faut qu'ils aient été salés à propos avec du bon sel; qu'ils soient gros, fermes et secs, que la superficie en soit bien dorée, ce qui fera connaître qu'il a été foré avec soin. A Dieppe, on nomme *forin* celui qui fait forer les harengs. Un leth, ou lest de harengs signifie douze barils de harengs salés, soit blancs ou sors. Chaque baril de harengs blancs de marque contient ordinairement de mille à onze cents de poissons, à cent quatre pour cent. Chaque baril de hareng ordinaire ou de droguerie contient depuis neuf cents jusqu'à onze cents de poisson, quelquefois davantage, suivant qu'il est plus ou moins gros, bien ou mal piqué ou arrangé, ou que les barils sont grands ou petits. Les demi-barils, les quarts et les demi-quarts tiennent à proportion. Les barils de harengs sors sont ordinairement d'un millier, et les demi-barils de cinq cents.

Le hareng pec est un hareng blanc nouvellement salé, que l'on mange tout cru en salade; on le fait ordinairement dessaler et égoutter avant que de le manger; c'est un grand mets pour les Hollandais. Le hareng frais est celui que l'on mange au sortir de la mer, soit grillé, soit frit, soit à la matelote. On fait dessaler les harengs blancs salés, et on les mange aussi rôtis sur le gril, secs, ou à l'huile ou au vinaigre, ou avec la moutarde. On mange les harengs sorets grillés et à l'huile, ou à la Sainte-Menehoud.

Le hareng frais convient en temps de froid, à toute sorte d'âge et de tempérament; il est agréable au goût, et produit aussi plusieurs bons effets. La chair en est tendre, peu resserrée en ses parties, peu visqueuse.

Pour le hareng salé, il ne peut convenir qu'à des estomacs forts et robustes, et les tempéramens chauds et bilieux, les jeunes gens n'en doivent user qu'avec la dernière modération; cependant il est moins malsain quand on l'a fait dessaler, et moins pernicieux que le hareng fumé ou soret, parce que ce dernier est encore plus sec et plus âcre; mais comme on ne peut, en le dépouillant de son sel, le rétablir dans son premier suc, il est toujours fort inférieur aux harengs frais, et n'a jamais la chair si moëlleuse et si délicate; en un mot, c'est un aliment qui échauffe beaucoup, donne des rapports désagréables, excite la soif. Il s'en fait cependant une grande consommation, et il est d'une grande ressource pour les gens de travail et les personnes bornées dans leur fortune.

On nomme *harangaison* le temps où l'on pêche les harengs, celui de leur passage, ou, comme on dit, leur éclair, et la pêche qu'on en fait.

Harengs grillés. Il faut ôter l'ouïe et les boyaux et les mariner comme les maquereaux. On les fait griller et on sert dessus une sauce blanche dans laquelle on a mis une ou deux cuillerées à bouche de moutarde.

Harengs pecs. On ne les sert générale

ment que pour hors-d'œuvre dans les bonnes tables: dans le carême, on fait griller ces harengs pecs, et on les masque soit d'une purée de pois, soit de tout autre purée, ou d'une sauce au beurre.

Harengs saurets. Essuyez cinq ou six harengs; coupez-leur la tête et le bout de la queue; fendez-leur le dos de la tête à la queue. Après les avoir ouverts, mettez-les sur un plat de terre, et arrosez-les d'huile; à l'instant de servir, mettez-les sur le gril, et retournez-les; il ne faut les y laisser que quelques minutes; retirez-les; dressez-les sur une assiette, et servez.

HARICOT. Légume à tiges longues, minces, qui grimpent sur les perches voisines autour desquelles elles s'entortillent; ses feuilles sont larges, finissant en pointe, presque semblables à celles du lierre, lisses, minces, de couleur vert obscur, et naissent trois sur une queue, comme le trèfle; ses fleurs sont légumineuses, purpurines, blanches ou rouges. A ces fleurs succèdent des siliques longues, étroites, aplaties et charnues, qui contiennent plusieurs semences de la grosseur d'un petit rein, fort polies et de diverses couleurs. Il y en a de blanches, de cendrées, de jaunes, de rouges, de verdâtres, de bleues, de marquetées. Cette plante se cultive au printemps, dans les champs et dans les jardins On la sème avec la binette ou la houe en plein champ, en planche ou en bordure, et elle demande une terre de potager bien labourée. Au bout de quinze jours, la semence commence à lever; si la terre est battue par quelque pluie d'orage, on rompt les croûtes de terre avec quelque instrument pour donner à la semence la facilité de sortir. Un mois après, il faut chausser les pieds, quand il est survenu une petite pluie, et on les rame pour qu'ils produisent une fois plus, et quand il est nécessaire on aide aux filets à s'accrocher aux rames. On arrête ces filets au haut des rames pour qu'ils ne consomment pas beaucoup de sève inutilement, et que le bas profite. Les années pluvieuses produisent beaucoup d'herbes; on doit avoir soin de les sarcler. Il y a des endroits, comme aux environs de Chartres, où on ne rame point les haricots; on se contente de couper les filets à mesure qu'ils se forment, et on ne laisse pas d'en avoir la même abondance.

On cueille les haricots en vert au mois de juillet. Pour les haricots secs on attend que les plantes soient dépouillées de toutes leurs feuilles et que les gousses soient bien sèches; alors on en fait des bottes et on les enlève en beau temps: ce qui s'entend des haricots nains, car les haricots ramés ne se cueillent qu'au fur et à mesure parce que les gousses ne se sèchent que les unes après les autres. On donne le nom de haricot à la plante et au fruit qu'elle produit; cependant la gousse qu'on mange en vert s'appelle haricot vert, et le grain sorti de la gousse s'appelle haricot blanc; ceux qui veulent manger de ce fruit de bonne heure en sèment au commencement de mars sur une couche chargée de six pouces de terreau; on les couvre dans les mauvais temps. Au mois d'avril on les transplante aux pieds d'un mur exposé au midi; ce ne sont que des haricots nains hâtifs dont on peut ainsi avancer la culture, et par les soins que l'on se donne on peut en avoir à la fin de juin.

Bradeley, auteur anglais, parle de cinquante espèces d'haricots, quoiqu'on n'en cultive que de deux espèces en Angleterre: l'une qui mûrit de bonne heure, c'est notre haricot nain; l'autre qui s'élève de six pieds de haut, ce sont nos haricots ramés. Les espèces les meilleures et suffisantes pour les besoins que nous connaissons sont le haricot blanc nain hâtif, le haricot blanc plat hâtif, le haricot blanc commun, le haricot sans parchemin, le haricot gris, le haricot grivelé, le haricot rognon de Caux, le haricot de Soissons, le petit haricot rond blanc, le haricot suisse blanc, le haricot suisse gris, le haricot suisse rouge, le haricot d'Espagne, le haricot cardinal, le gros haricot à confire de Hollande, le haricot de Prague, etc.

Le haricot blanc nain hâtif ne donne point de filets, est d'un bon rapport quand on le cueille souvent, a la fleur blanche, ensuite une gousse longue et unie, un grain

blanc, parfait, lisse, lustré, menu, alongé, un peu arrondi, soit en vert, soit en sec; il est bon de l'une et de l'autre façon; son grain ne renfle pas tant que d'autres espèces dont nous allons parler.

Le haricot blanc plat hâtif, pour l'hâtiveté, est de la même espèce que le précédent. Il file et charge beaucoup quand il est ramé, il porte une fleur blanche, donne une gousse de moyenne longueur, un fruit de médiocre grosseur, court, aplati et assez blanc; on le mange en vert et en sec.

Le haricot blanc commun se trouve partout, donne une fleur blanche, une gousse médiocre, un grain court, aplati, d'un blanc un peu sale; il file et charge beaucoup quand il est ramé, et on le mange en vert et en sec.

Le haricot sans parchemin se mange en vert, parce que sa gousse n'a pas en dedans cette petite pellicule qu'on appelle parchemin, commune à toutes les autres espèces. Il est tendre, fournit beaucoup etant ramé; la fleur est blanche, sa gousse longue, son grain court, aplati, blanc, de moyenne grosseur, on le mange en vert et en sec.

Le haricot gris ne s'élève pas haut, ne nuit point aux arbres, se plaît en toute sorte de place, donne une fleur purpurine, une gousse longue et tendre, un grain de bonne grosseur, alongé et arrondi, de couleur noire et jaspée de blanc. Ce haricot rapporte beaucoup et se mange en vert; Il rend la sauce noirâtre, si l'on n'a pas attention de le tirer de sa première eau, quand il est à moitié cuit, et de le jeter dans une autre eau bouillante.

Le haricot grivelé n'a pas un grain si moëlleux que le précédent, il est aussi hâtif; sa fleur est purpurine, sa gousse de grosseur médiocre, assez alongée, tendre, rayée de rouge, son grain gris de lin, jaspé de; on le rame et il rapporte beaucoup; mais à Paris on ne le mange communément qu'en vert; et si on le mange en grain, il faut avoir la même attention que pour le précédent, pour qu'il ne rende pas la sauce noire.

Le haricot rognon de Caux est ainsi nommé, parce qu'il a la forme d'un rognon de mouton. Il charge beaucoup étant ramé, a la fleur blanche, la gousse alongée, moins remplie que les autres, le grain un peu menu, alongé, d'un blanc assez parfait, lisse et lustré: on le mange en vert et en sec.

Le haricot de Soissons cuit bien; on le mange en sec ou en grain tendre; il charge beaucoup quand il est ramé; dans les années pluvieuses il est sujet à ramer. On ramasse les gousses à mesure qu'elles sèchent; il a la fleur blanche, la gousse très longue, peu remplie de son grain, qui est fort aplati, d'un blanc et d'un émail fort supérieur à tous les autres; c'est l'espèce la plus tardive, et on le mange en grain tendre ou sec.

Le petit haricot rond blanc est la plus petite espèce de haricots ordinaires et la meilleure pour être mangée en sec. Il est tendre et moëlleux, quand il est parfaitement cuit; la plante charge prodigieusement; la fleur est blanche, la gousse petite et bien remplie; le grain est presque rond en tout sens et d'un blanc un peu roux.

Le haricot suisse blanc a une gousse tendre et longue; le grain d'une moyenne grosseur, alongé, arrondi, d'un blanc rond, fort médiocre en qualité.

Le haricot suisse gris n'est différent du précédent que par la couleur de son grain, qui est d'un rouge noirâtre, marqueté de noir, c'est aussi une espèce de haricot nain qui se mange en vert.

Le haricot suisse rouge est de la même espèce, d'un beau rouge jaspé de plusieurs couleurs qui varient, suivant les terrains.

Le haricot d'Espagne se cultive plus pour la fleur que pour le fruit: elle est d'une couleur de feu parfait. Quand cette plante est ramée, elle fleurit pendant trois mois, s'élève jusqu'à dix ou douze pieds, quand elle trouve à s'accrocher; sa gousse est fort longue, d'un gros vert, rude sous le doigt, le grain une fois plus gros que celui des autres espèces, sa couleur est gris-de-lin, jaspé de noir en plus grande partie. Il n'est point d'un goût de différentes espèces de haricots.

Le haricot cardinal est une espèce dont

la fleur est blanche, la gousse longue, mais peu remplie; le grain aplati est fort gros, de couleur blanche dans la circonférence, pourpre tout autour du germe : il mûrit tard et difficilement, c'est ce qui fait qu'il rapporte peu. Le goût n'est pas différent des autres.

Le haricot à confire de Hollande est d'une espèce extraordinaire, sa gousse porte sept à huit pouces de longueur sur un bon pouce de largeur; sa fleur est blanche et grande, son grain arrondi, blanc, gros et court. On le confit au sel pour l'hiver; il n'est pas ou peu connu en France, mais il s'en fait une grande consommation en Hollande.

Le haricot de Prague ou le haricot à la reine n'est connu que dans quelques jardins : sa fleur est purpurine, sa gousse extrêmement petite et très remplie, le grain de plusieurs figures; il y en a de carrés, de ronds, de gros, de petits, de disposés en pendeloques, les uns plus petits; sa couleur est isabelle, jaspé de cannelle; on le sème, on le cultive comme les autres espèces de haricotse ramés. Il rapporte une quantité extraordinaire de gousses et de grains qui dédommage de leur petitesse.

Entre les haricots étrangers on compte le haricot de la Chine, qui file comme les nôtres; deux espèces de haricots de Mississipi; le haricot de l'Amérique, dont on voit quelques plants dans les jardins des curieux.

On fait sécher et confire les haricots verts pour les conserver. Pour les faire confire, on en prend la quantité qu'on veut; on les choisit tendres et point filandreux; on épluche les bouts; on les met ensuite cuire dans l'eau bouillante pendant un quart d'heure; ensuite on les met dans l'eau fraîche pour les refroidir; on les fait égoutter; on les essuie; on les met dans des pots propres, et par-dessus une saumure jusqu'au bord du pot; on met ensuite du beurre fondu chaud qui se fige dessus la saumure et empêche les haricots de prendre l'évent; on les serre dans un endroit ni trop chaud ni trop froid. On les couvre, et on ne les ouvre que quand on veut s'en servir. On fait la saumure avec deux tiers d'eau, un tiers de vinaigre, plusieurs livres de sel, suivant la quantité de saumure, une livre pour chaque pinte; on fait chauffer la saumure jusqu'à ce que le sel soit fondu, on la laisse ensuite reposer au clair et on s'en sert.

Pour faire sécher les haricots verts on les épluche de même et on les fait cuire un quart d'heure. Quand ils sont égouttés, on les enfile avec une aiguille et du fil; on les pend au plancher dans un endroit sec. Ils se conservent long-temps de cette façon. Pour s'en servir, on les fait tremper dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils aient pris leur première verdure; on les fait ensuite cuire dans de l'eau, et on les accommode comme les haricots verts nouveaux, savoir, avec persil, ciboule hachés, mis dans du beurre fondu, et ensuite les haricots, auxquels on fait faire deux ou trois tours sur le feu; on y répand ensuite une pincée de farine, un peu de bon bouillon et du sel. On fait bouillir le tout jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce. Prêt à les servir, on fait une liaison de trois jaunes d'œufs délayés dans du lait, et ensuite un filet de vinaigre et du verjus. Quand la liaison est prise sur le feu, on les sert.

Les haricots blancs, soit nouveaux, soit secs, étant cuits, mis dans une casserole, s'accommodent avec beurre, farine, qu'on fait roussir, ensuite de l'ognon haché qu'on fait cuire dans ce même roux. Quand il est cuit, on y ajoute persil, ciboule hachés, sel, poivre, un filet de vinaigre, on fait bouillir le tout un quart d'heure, et on sert. Les haricots en gras se font de la même façon, et au lieu de beurre on a du lard fondu; on le mouille avec du jus de veau, et ces haricots en gras se servent en entremets ou pour entrée, ou, si l'on veut, on met dessus un gigot de mouton rôti. On mange les haricots verts et les haricots blancs à la crême, au blanc, au roux, en salade, au vin de Champagne, etc.

Les haricots qui se cuisent aisément se digèrent aussi moins difficilement et sont moins nuisibles à la santé. Les haricots

dans leur primeur ont un assez bon goût; mais secs, ils n'ont plus la même saveur. Ils produisent beaucoup de vents, chargent l'estomac. Il n'y a que les tempéramens forts et robustes qui puissent s'accommoder de l'usage fréquent de cette nourriture, et les personnes délicates doivent s'en abstenir.

Haricots blancs nouveaux. On les fait cuire dans de l'eau, du sel et un peu de beurre; quand ils sont cuits, vous les egouttez; vous mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et vos haricots; vous y ajoutez persil haché, sel, poivre et citron, et vous les sautez.

Haricots blancs nouveaux a la bourgeoise. Mettez de l'eau bouillir dans une marmite avec du sel, du beurre, gros comme la moitié d'un œuf; lorsque l'eau bout, mettez-y vos haricots; étant cuits, egouttez-les; jetez ensuite un bon morceau de beurre dans une casserole; versez-y vos haricots que vous sauterez; vous y ajoutez une cuillerée de velouté, un peu de sel, de gros poivre, ainsi qu'un peu de muscade râpée. Au moment de servir, mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs.

Haricots blancs nouveaux au jus. Vous prenez des haricots de Soissons, qui passent pour les meilleurs, et les faites cuire dans de l'eau de sel légère; vous les versez tout bouillans dans une casserole où vous avez fait un roux léger, mouillé avec du jus; vous y ajouterez un peu de sel, gros poivre, et vous les sautez dans la sauce. Les haricots secs peuvent s'accommoder de la même façon.

Haricots blancs a la crême. Prenez un demi-litron de haricots, que vous faites cuire à l'eau avec beurre, sel, poivre, bouquet de persil et ciboules, ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier; laissez-les égoutter sur un tamis; mettez une chopine de crême dans une casserole; faites bouillir en la remuant continuellement; assaisonnez de bon goût, et mettez-y vos haricots.

Haricots (Purée de) (Voy. Purée).

Haricots a la purée d'ognons. Vos haricots étant cuits, vous les égouttez et les mettez ensuite dans une casserole avec gros comme deux œufs de beurre, et plein huit cuillerées à dégraisser de purée d'ognons; vous les sautez sur le feu, sans les faire bouillir, et après vous être assuré s'ils sont bien assaisonnés, vous les servez chauds.

Haricots au blanc. Vos haricots cuits comme il est indiqué dans les articles précédens, faites un roux avec beurre et farine, dans lequel vous mettez un ognon haché; faites-y fricasser les haricots avec persil, ciboules hachées, et un filet de vinaigre; mouillez de bouillon avec sel et poivre, et servez chaud.

Haricots verts. Vos haricots épluchés et lavés, mettez de l'eau et du sel dans un chaudron; vous la faites bouillir et vous y jetez vos haricots; lorsqu'ils fléchissent sous les doigts, vous les retirez, les laissez égoutter dans une passoire et les mettez dans l'eau froide; prenez ensuite un bon morceau de beurre, que vous mettrez dans une casserole; ajoutez-y vos haricots, avec du sel, gros poivre, persil haché et blanchi, quelques gouttes de jus de citron; liez-les à tour de bras, et servez-les chaudement.

Haricots verts a la bretonne. On met dans une casserole, avec un morceau de beurre, un ou deux ognons coupés en petits dés; on passe ses ognons sur le fourneau, et quand ils commencent à roussir, on les mouille avec de l'espagnole; si l'on n'a pas d'espagnole, on se sert d'une pincée de farine; on fait en sorte qu'ils soient d'un beau roux ainsi que la farine; on mouille avec une cuillerée à pot de jus; on assaisonne de sel et gros poivre; on fait cuire et réduire cette sauce, et l'on y met les haricots blanchis et cuits; on laisse mijoter; et quand on s'est assuré qu'ils sont de bon goût, on dresse et on sert.

Haricots verts au beurre noir. Faites blanchir vos haricots; sortez-les de l'eau bouillante pour les faire égoutter sur une passoire; après les avoir assaisonnés de sel, de gros poivre, dressez-les sur un plat, et versez du beurre noir dessus : on peut, après avoir bien égoutté ses haricots, faire roussir un peu de beurre dans une casse-

role, y mettre les haricots, et les faire sautersur un grand feu; on les assaisonne avant de les dresser sur le plat, et l'on y met un filet de vinaigre. Préparés de cette dernière façon, les haricots sont bons, mais ils ont mauvaise apparence.

Haricots verts a la poulette. La bonté des haricots verts dépend de la grosseur qu'il peuvent avoir, jointe aux soins qu'ils exigent pour les faire blanchir et les fricasser. Il faut les choisir, autant que possible, d'égale grosseur. Lorsqu'il s'en trouve de plus gros, on y remédie en les coupant en filets et dans leur longueur. Après avoir cassé les deux bouts pour en extraire les parties filandreuses, retirez-les de l'eau fraîche, ou vous les aurez mis en les épluchant, et faites-les blanchir dans un chaudron à grande eau, où vous mettez une poignée de gros sel, et à un feu vif, pour conserver leur verdure. Il faut éviter qu'ils soient trop cuits. Mettez ensuite les haricots dans une casserole avec un morceau de beurre, du sel et du poivre, un peu de farine délayée dans du bouillon, et liez-les avec des jaunes d'œufs et un jus de citron.

Haricots verts a la lyonnaise. Coupez deux ou trois ognons que vous mettez dans une poêle sur le feu avec un peu d'huile; lorsque l'ognon commence à roussir, ajoutez-y vos haricots verts blanchis et cuits, pour les faire frire avec vos ognons; mettez-y du persil et de la ciboule hachés; assaisonnez de sel et gros poivre: après leur avoir fait faire deux tours de poêle, vous les dressez; jetez un filet de vinaigre dans la poêle, que vous versez étant chaud sur vos haricots.

Haricots verts en salade. Après avoir fait blanchir, cuire, rafraîchir et égoutter vos haricots, vous les mettez dans un saladier, et les garnissez de quelques filets d'anchois, de plusieurs ognons cuits dans la cendre, de betterave, de la ravigotte hachée, en les assaisonnant en outre de sel, gros poivre, huile et vinaigre: alors vous pouvez les servir comme un mets qui n'est point à dédaigner.

Haricots verts a l'anglaise. Ayez dans une casserole, un morceau de beurre, persil et échalottes hachés, sel et gros poivre. Votre beurre étant fondu, égouttez les haricots verts que vous aurez mis un instant avant dans de l'eau bouillante, et sautez-les dans votre casserole; ajoutez-y une idée de sauce tournée, pour que le beurre se lie plus facilement; servez, en ajoutant un jus de citron.

Haricots verts frits. Vos haricots épluchés, faites les cuire aux trois quarts; mettez-les sécher entre deux linges; fendez-les en deux dans leur longueur; trempez-les dans une pâte à beignets (Voy. ce mot); après les avoir fait frire bien blonds, servez-les de persil frit pour entremets; ce persil, pour le frire, doit être bien vert et bien sec.

Haricots secs a la Provençale. Ayez un litre de haricots de Soissons, et mettez-les dans un petit pot de terre, avec du bon bouillon, quatre ou cinq cuillerées d'huile, un petit morceau de beurre, deux oignons en tranches, du persil haché, un bon bouquet garni ou une cuisse ou de petit salé, poivre, etc.; faites-les cuire pendant trois quatre heures, de manière que, lorsqu'ils sont arrivés à leur cuisson, ils se trouvent liés à leur point. Les lentilles sèches et les poids secs se font cuire de même. C'est sans contredit, la meilleure manière de préparer les légumes secs.

Haricots verts (Manière de conserver pendant toute l'année les). Il faut les bien choisir et les éplucher soigneusement, les faire blanchir dans de l'eau et du sel, en observant de mettre beaucoup d'eau; les laisser bouillir pendant dix minutes, et les rafraîchir ensuite dans un même volume d'eau très fraîche; lorsqu'ils sont froids, les égoutter bien soigneusement; puis les mettre de même dans des bocaux; cela fait, versez une saumure par-dessus; faites clarifier du beurre; mettez un pouce d'épaisseur sur la salaison, et quand le beurre est froid, couvrez bien les pots avec du parchemin

On peut également, après avoir épluché les haricots, les mettre dans un petit baril, ou dans des pots, en ayant soin de placer alternativement un lit de haricots

et un lit de sel, jusqu'au comble ; mettre ensuite un rond de bois qui ferme bien hermétiquement le baril ou le pot, et poser sur le tout une grosse pierre, afin de le mieux tasser. Quand on en veut manger, on les met dégorger pendant deux heures au moins, et on les fait cuire à l'eau froide.

HATELET OU HATELETTE. Ce sont des mets qui tirent leur nom de petites broches de bois appelées *hâtalettes*, diminutif de *hâte*, mot synonyme à broche. Les hâtelettes sont des espèces d'entremets ; elles servent aussi de garnitures pour les plats de rôti. On mange les lapereaux, les pigeons, les poulets, les huîtres en hâtelettes : on en fait aussi avec des ris de veau et des langues de mouton. Voy. ces divers mots.

HERBES CUITES. Ce terme pourrait s'appliquer à tous les herbages soumis à la cuisson ; mais il est spécialement consacré à désigner l'oseille cuite. Ordinairement, on la cuit avec d'autres plantes, dont les unes sont destinées à corriger son âcreté et son acidité, comme la poirée, diverses espèces d'arroche ; et les autres à lui servir d'assaisonnement, comme le persil, le cerfeuil, la ciboule, etc. Chacun peut, selon son goût, varier et le mélange et les proportions de chaque plante, Après avoir épluché, lavé et bien égoutté dans un panier les herbes, on les hache et on en remplit une chaudière. On se sert souvent pour faire cette préparation, de chaudrons d'airain ou de cuivre ; il serait plus prudent de n'employer que des chaudières étamées, ou des chaudières en fonte de fer. Lorsque l'on s'aperçoit que les herbes s'attachent un peu au fond de la chaudière, il faut remuer vivement, et si l'on s'aperçoit que le gratin augmente, il faut de suite retirer la chaudière du feu, verser les herbes dans une terrine, et bien nettoyer a chaudière avant de continuer l'opération. Placées sur le feu, en les foulant, on a soin de remuer avec une cuillère ou spatule de bois, afin que la composition ne s'attache pas au fond, ce qui donnerait au produit un goût de brûlé, âcre et désagréable. On continue le feu jusqu'à ce que le mélange soit assez épais, pour qu'en en mettant un peu refroidir sur une assiette, il n'en laisse pas couler de liquide lorsqu'on incline l'assiette, et qu'au contraire, la masse reste compacte sans se diviser ; on ajoute alors le sel et les épices nécessaires ; on remue bien, et on verse dans des pots de grès bien secs. On a soin de ménager a peu près un pouce de libre, afin de pouvoir verser sur les herbes de la graisse ou du beurre fondu, qui, en se figeant, intercepte tout accès à l'air. On peut également employer à cet usage un peu d'huile d'olive ; elle est même préférable.

HOCHEPOT. En cuisine, ou pot-pourri, salmi, pâté en pot, est un hachis de bœuf qu'on fait cuire dans un pot avec des marons, des navets ou autres assaisonnemens.

HOMARD. Ecrevisse de mer, fort commune sur les côtes occidentales et méridionales de la France ; il y en a d'une grosseur étonnante ; les moyens sont préférables. Comme ce coquillage nous vient des ports de mer, il est difficile, lorsqu'on n'en a pas une grande habitude, de distinguer les frais d'avec ceux qui ne le sont pas.

La chair du homard est compacte, dure, coriace, et d'une saveur assez fade ; il est indigeste.

Voici à quels signes on reconnaîtra les homards frais : s'ils sont lourds à la main, en raison de leur grosseur, cette pesanteur indique qu'ils n'ont pas été recuits une seconde ou une troisième fois ; on prend la queue par le petit bout ; si l'on éprouve un peu de résistance à l'étendre, et qu'elle revienne sur elle même, c'est une preuve de la fraîcheur du homard ; on les flaire sur le dos, entre la queue et le corsage ; on s'assure s'ils n'ont pas une mauvaise odeur. S'ils ont toutes les qualités énoncées ci-dessus, on peut être sûr de la bonté des homards.

Homard a la remoulade. Rompez les coquilles d'un homard ; fendez-le sur le dos, depuis la tête jusqu'à la queue ; ôtez avec une cuillère tout ce qui se trouve dans le corps ; pilez-le avec le dos d'un couteau ; mettez-le dans un vase de terre avec une cuillerée à bouche de moutarde, du persil

et de l'échalotte hachés, ainsi que sel, gros poivre et les œufs que souvent on trouve sous la queue; délayez le tout avec de l'huile et du vinaigre, et formez-en une remoulade. La remoulade faite, après vous être assuré qu'elle est d'un bon goût, versez-la dans une saucière, et servez-la à côté de votre homard.

HORS-D'OEUVRE. On appelle hors-d'œuvre, en cuisine, tout mets dont on pourrait se passer sans intéresser le service. Il y en a de gras et de maigres (Voy. Service.)

HOUBLON. Plante à tiges menues, sarmenteuses; flexibles, dures et velues, dont les fleurs et le fruit sont employés dans la composition de la bière. On se sert au printemps des premières pousses du houblon en place d'asperges; on les fait cuire comme ces dernières, et on les sert de même, soit à la sauce blanche, soit à l'huile. (Voy. Asperges)

Ces pousses sont dépuratives, diurétiques légèrement toniques, et faciles à digerer. C'est un aliment qui doit convenir à beaucoup d'enfans.

HUCHE. Espèce de coffre propre à pétrir la pâte pour faire le pain. Une huche de bois de chêne dure plus long-temps qu'une huche de bois blanc ou de sapin. On place une huche dans un fournil ou une cuisine.

HUILE. Matière onctueuse, qu'on tire de toutes sortes de fruits, de grains, de graines et de plantes. On les fait de trois manières différentes, par expression, par distillation, et par immersion. Nous n'avons à parler ici que des huiles qui se font par expression, qui sont celles d'olives, de noix, de noisettes, de pin, de chenevis, navette, faine, sezame, plane et amande.

L'huile d'olive s'exprime des olives par le moyen des presses ou moulins faits exprès. Pour la faire, on ramasse, au mois de novembre et de décembre, une grande quantité d'olives bien mûres, et des plus grosses. On les nettoie, et on lave dans l'eau tiède celles qui ont besoin de l'être; on les étale ensuite dans un grenier, en séparant les cueillettes de chaque jour, et on les laisse pendant dix ou douze jours s'échauffer, pour faire sortir l'humidité, et disposer l'huile à s'en séparer plus aisément. Il y a beaucoup de déchet à garder les olives, et il faut les pressurer dès qu'elles sont mûres. On les laisse même mûrir jusqu'à pourriture; l'huile en est plus huileuse et a un goût plus douceâtre. Les olives qui ne sont pas mûres ne rendent qu'un suc visqueux.

On écrase les olives sous la meule ou au tordoir, et on les met dans des cabas de jonc ou de palmier, que l'on place les uns sur les autres au pressoir. La première huile qui en sort est la meilleure; on l'appelle huile vierge. La seconde huile qui sort des olives arrosées d'eau chaude, et pressées de nouveau, assez fortement, est encore bonne. On remue le marc, on l'arrose encore d'eau chaude, on le presse plus fort qu'auparavant, et il en sort une troisième huile, chargée de lie, et moins bonne que les autres. Ces huiles se séparent aisément de l'eau, parce qu'elles nagent dessus. La lie se précipite au fond; et ordinairement elle est trente jours à se précipiter toute. Ce n'est qu'au bout de ce temps qu'on survide l'huile pour la dernière fois, et qu'on la met à demeure dans quelque lieu frais, sec et propre, parce que la chaleur, l'humidité et la malpropreté sont très contraires à l'huile. On dit que dans les pays chauds elle ne gèle jamais, et qu'il n'y a que la lie qui y est mêlée qui gèle et fait geler l'huile même, à moins qu'on n'y mette du sel recuit et broyé, car l'huile ne prend jamais le sel, quelque quantité qu'on y en mette. Pour la conserver toujours claire, on y met un petit sac de feuilles et d'écorces d'olivier, broyées avec du sel; et pour empêcher qu'elle ne rancisse, ou pour la dérancir, on y jette de l'anis avec de la cire fondue, et autant d'huile et de sel; et si elle est trouble, on y jette de l'eau chaude.

L'huile d'olives sert non seulement pour la salade, mais encore en fritures, en rôties, etc.

Les meilleures huiles nous viennent du

Languedoc, de la Provence et de la côte de Gênes. Il s'en fait encore dans le royaume de Naples, dans la Morée, dans quelques îles de l'Archipel, en Candie, en quelques lieux de la côte de Barbarie, dans l'île Majorque, et dans quelques provinces d'Espagne et de Portugal.

Les huiles d'olives les plus estimées sont celles de Grasse, de Nice, d'Aramont, d'Oneille, petit bourg des états du roi de Sardaigne, sur les côtes de la rivière de Gênes. Les huiles de Grasse et d'Aramont ont le plus de vogue. Les huiles fines de Grasse se tirent pour Paris; où il s'en fait une grande consommation, ainsi que pour Rouen, avec celles d'Oneille, qui se distribuent dans la Normandie, en Picardie, et quelques autres provinces de France. Il s'en fait même des envois considérables de Rouen à Paris.

L'huile d'olives, comme beaucoup d'autres huiles grasses, dont la préparation a été peu soignée, ou faite avec trop de chaleur, ou qui a été mal conservée, ou qu'on a exposée long-temps à une température chaude, finit par acquérir une saveur désagréable, amère, âcre; en un mot, elle devient rance. Cette altération paraît due à une modification particulière de ses principes constituans. L'huile vierge la plus fine est sujette au coulage; et, lorsqu'elle vieillit, elle s'engraisse et finit par se gâter. Il convient, en général, de conserver les huiles dans un lieu frais sans être trop humide, dans des bouteilles de verre ou des cruches remplies et bien bouchées.

Un grand nombre de marchands falsifient l'huile d'olives, en y mêlant des huiles de basse qualité, telles que l'huile de graines de pavots (l'huile d'œillet), l'huile de noix récente. L'huile d'olives commune est falsifiée avec l'huile de faine (graine de hêtre), ou de navette (semence de navet). Voici le meilleur moyen de reconnaître les fraudes: 1° les huiles de graines ne se congélant qu'à une température beaucoup plus basse que l'huile d'olives, on mettra une partie de l'huile falsifiée dans une fiole de verre, et on la plongera dans l'eau à la glace. Si elle est pure, elle se figera tout entière, si elle est mélangée avec une huile de graines, une partie restera liquide, tandis que l'autre se figera. Enfin si le mélange contenait deux tiers d'huile d'olives et un tiers d'huile de pavot, il ne se congèlerait pas du tout; 2° si vous remplissez à moitié une fiole de verre avec cette huile d'olives, et que vous l'agitiez un peu fortement, vous verrez une série de bulles d'air rester à la surface du liquide et former le chapelet. Enfin l'odeur, la saveur de l'huile d'olives falsifiée, sont changées; de plus elle ne brûle pas avec une flamme aussi vive et aussi claire que quand elle est pure.

L'huile de noix s'emploie en cuisine pour la friture et la pâtisserie. Les paysans en font de la soupe, principalement quand elle est nouvelle et tirée sans feu. On ne plante les noyers, en bien des endroits que pour en avoir de l'huile. Les vieilles noix donnent moins d'huile que les nouvelles, et elle est moins douce, moins bonne, d'une odeur et d'un goût moins agréable. Pour faire cette huile, on casse les noix, on en prend toute la substance ou chair, et on en rejette toutes les coques, et ensuite on écache les substances de noix sous une meule posée sur sa circonférence, qu'un cheval tourne, puis on les met sous le pressoir pour en exprimer l'huile; celle qui coule d'abord sans en être pressurée, ou presque point, sans qu'on ait arrosé les noix d'eau chaude, comme la première huile d'olives, s'appelle aussi *huile vierge*; on en tire aussi une seconde et une troisième, avec le secours de l'eau chaude, et en pressurant les noix par degrés. On recueille aussi ces trois sortes d'huile dans des vaisseaux différens, et on les garde proprement et au frais, comme l'huile d'olives. Le marc de noix sert, en quelques endroits, à feire des chandelles.

Les huiles de noisettes et de faines servent à brûler, et sont employées quelquefois dans les alimens, par les gens de la campagne: elles se font l'une comme l'autre. On casse les noisettes; on en ouvre les faines; on ne prend que les noyaux des unes et des autres, qu'on pèle, si on en a

le temps, ou après qu'ils ont un peu trempé dans l'eau tiède; on les pile dans des mortiers; on en fait une espèce de pâte qu'on réduit en masse ou pains qu'on fait chauffer quelques heures au soleil, ou bien qu'on met dans quelque pot de terre, sur des cendres chaudes pendant une heure. Quand cette pâte est épurée de son eau, on la met dans des chausses ou sacs pour en exprimer l'huile dans un pressoir ou dans une presse dont on aura chauffé le bois.

L'huile de navette est employée dans le ménage, pourvu qu'elle soit fraîche et nouvelle. On la fait cuire dans la poêle avec un ognon et une croûte de pain, jusqu'à ce que l'huile et l'ognon ne pétillent plus. Elle sert aussi à brûler.

La navette fleurit après l'hiver, et monte en graine et mûrit à peu près comme les raves. On en coupe la tige, et on la bat sur des draps étendus par terre, pour que la graine ne se perde point; puis on la vanne à l'air, ou bien on la passe avec des cribles faits de crin, pour en ôter les gousses. On en peut cependant laisser quelques unes pour nourrir le grain, et afin qu'il ne diminue et ne se ride pas. Avant de faire l'huile de navette, on la vanne de nouveau pour en ôter les gousses et la poussière; ensuite on la fait broyer sous la meule le plus qu'on peut. On la chauffe ensuite sur un fourneau de pierre ou de brique, et à mesure qu'elle chauffe, pour empêcher qu'elle ne brûle, on verse dessus une écuellée d'eau. Si l'on veut en tirer facilement l'huile, il faut remuer la graine en la chauffant, et n'y pas verser d'eau, parce qu'elle serait moins bonne à brûler.

Les huiles de lin, de chanvre, etc., se font par une expression chaude, c'est-à-dire il faut que les ais des pressoirs, les parois des presses soient chauds, ou les fruits échauffés doucement, du moins ceux qui ne rendent pas leur huile aisément; mais quand ils sont faciles à exprimer, comme les amandes et les noisettes, on se contente de les mettre dans la presse; l'huile en coule d'elle-même. Les huiles de pistaches, pignons, dattes, même celle de lin servent pour peindre, pour faire des vernis, pour dorer les cuirs, les bordures des tableaux, pour brûler, etc.

Pour avoir de l'huile d'amande, on pèle les amandes douces avec le couteau, après qu'elles ont trempé dans l'eau tiède pour que l'huile en soit plus pure; puis on les pile; ensuite on en échauffe la masse, en la mettant au bain-marie, ou en la pétrissant dans l'eau tiède ou autrement. Quand cette masse est dépurée de sa grosse humidité, on la met dans des sacs pour la pressurer au pressoir ou dans une presse échauffée. Cette huile faite sans feu est excellente et très saine.

Elle est jaune pâle, fluide, d'une saveur douce et agréable, analogue à celle de l'amande; récemment préparée, elle se trouble légèrement par le dépôt d'un peu de mucilage; elle rancit promptement, elle ne se congèle qu'à un très grand froid.

On la falsifie quelquefois en y mêlant des huiles d'œillet ou de faine

Celle d'amandes amères se fait avec des amandes fricassées à la poêle et remuées souvent, afin qu'elles ne brûlent point. Quand elles ont desséchées légèrement, on les met dans un sac, et on les pressure jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus rien.

L'huile d'olives et toutes celles qu'on peut manger se digèrent mal. Si on en prend une certaine quantité, elle relâchent le ventre, et sont rendues presqu'en nature.

On compose, sous le nom d'huiles, des liqueurs onctueuses qui font les délices des gourmets; entre autres celle-ci.

Huile de Vénus. Dans six pintes d'eau-de-vie, vous mettrez infuser une demi-once de canelle, un gros de macis, le zeste de quatre citrons, une demi-once de carmin, une demi-once d'anis, une once de coriandre, une demi-once de benjoin, une demi-once de storax et une petite poignée de feuilles de noyer; pilez toutes ces drogues; laissez-les infuser pendant huit jours, et faites-les distiller; mettez pour votre mélange quatre livres et demie de sucre dans trois pintes et demie d'eau vous ferez bouillir une pincée de safran

dans un demi-verre d'eau-de-vie, pour en retirer la teinture; et vous en colorerez votre liqueur; puis vous la passerez à la chausse,

HUITRES. Il existe peu d'alimens aussi faciles à digérer. Aussi les huîtres conviennent-elles le plus souvent aux estomacs les plus débiles, aux convalescens; elles sont nourrissantes, en même temps propres à exciter l'appétit.

La manière la plus ordinaire de manger les huîtres, c'est de les manger crues, avec une pincée de poivre et un filet de jus de citron. Quoiqu'il en soit, il y a plus de vingt manières différentes de les apprêter; nous allons donner les recettes de quelques-unes.

Huîtres en atelets. Faites blanchir des huîtres dans leur eau; mettez-les dans une sauce à atelets, avec de beaux champignons; formez vos atelets en piquant successivement une huître et un champignon; panez-les à deux reprises, la première au beurre, la seconde aux œufs battus et assaisonnés, et faites-les frire.

Huîtres a la bonne femme. Faites blanchir vos huîtres dans leur eau; essuyez-les, et hachez-les bien menu; prenez de la mie de pain trempée dans de la crême, persil, ciboules, anchois hachés menu, poivre, sel, et un morceau de beurre frais; pilez bien le tout avec les huîtres; liez de quelques jaunes d'œufs; mettez de cette sauce dans les coquilles; panez; mettez au four et servez de belle couleur.

Huîtres en coquilles (*voy.* Coquilles).

Huîtres au soleil. Préparez vos huîtres comme pour les huîtres en atelets; seulement que votre sauce soit plus ferme; incorporez-les dedans; lorsqu'elles seront froides et raffermies, mettez-les deux à deux; panez-les dans de l'omelette et un peu de beurre fondu et sel; donnez-leur la forme d'une boule aplatie; faites-les frire comme des croquettes; dressez de même, avec persil frit au milieu.

Huîtres en ragout. Faites blanchir trois douzaines d'huîtres; au premier bouillon retirez-les; après les avoir égouttées, mettez-les dans une casserole avec un peu de sauce au beurre et persil haché et blanchi. Cette sauce se prépare de même avec de l'espagnole réduite, en y ajoutant un quarteron de beurre au moment de la servir.

Huîtres sur le gril. Prenez deux douzaines d'huîtres; séparez les coquilles, mettez-les dans une casserole; faites-les blanchir dans leur eau; supprimez cette eau; mettez un morceau de beurre avec vos d'échalottes hachées, et une pincée de gros poivre; sautez-les sans les laisser bouillir; mettez-les dans leurs propres coquilles, avec un jus de citron, et panez-les avec de la chapelure; posez-les sur le gril; sitôt qu'elles bouilliront dans leurs coquilles, retirez-les et servez-les.

Huîtres sautées. On les met sur le gril dans leurs coquilles, feu dessous et la pelle rouge par dessus. Quand elles s'ouvrent, elles sont cuites.

Huîtres en marinade. Faites blanchir vos huîtres, posez-les entre deux linges bien propres et bien secs l'espace d'une demi-heure; marinez-les en suite avec un jus de citron, sel, poivre, muscade; trempez-les dans une pâte à frire et faites-les frire.

HURE. C'est la tête d'un sanglier, ou d'un cochon. On donne aussi le nom de *hure* aux têtes d'un saumon et d'un brochet. Voyez aux mots Sanglier, Cochon, Saumon et Brochet, comment ces hures s'apprêtent en cuisine.

HYDROMEL. Liqueur faite avec de l'eau et du miel. Il y en a de deux sortes, l'hydromel vineux et l'hydromel ordinaire. Dans bien des pays froids où le raisin ne peut acquérir la maturité nécessaire pour servir à faire de bon vin et où il se trouve beaucoup de miel, on fait une liqueur spiritueuse avec de l'eau de fontaine ou de rivière et du miel blanc le plus pur, appelée hydromel vineux, qu'on fait bouillir jusqu'à ce qu'un œuf puisse surnager sur la liqueur et par cette marque on connaît qu'elle a assez de consistance pour se pouvoir conserver long-temps. On n'emplit que les deux tiers du tonneau, dans lequel on fait fermenter l'hydromel, afin que la liqueur, se raréfiant pendant la fermentation, trouve assez d'espace pour s'étendre.

On ne bouche le tonneau qu'avec du linge et du papier, de peur qu'il ne crève par la fermentation ; on l'expose au soleil ou aux étuves, afin que la liqueur qui y est contenue fermente plus promptement, et que ses élémens soient plus prompts à entrer dans des combinaisons nouvelles, pour former les parties spiritueuses. Quelques uns, pour rendre l'hydromel plus agréable, y jettent des aromates avant qu'il ait commencé à fermenter. D'autres, pour lui donner différens goûts et différentes couleurs, y mêlent des sucs de cerises, de mûres, de fraises, de framboises, ou de plusieurs autres fruits.

L'hydromel qui n'est point vineux se prépare de la même manière que l'autre, avec cette différence qu'on ne le laisse point fermenter.

L'hydromel pris en certaine quantit enivre, pèse sur l'estomac, excite des envies de vomir, quand il est trop nouveau fait, ne convient pas non plus aux bilieux.

HYPOCRAS. Liqueur excellente, faite avec une demi-livre de sucre rapé, une pinte de vin vieux rouge. Quand le sucre est fondu, on le passe à la chaussc cinq ou six fois ; et quand il est clarifié, on y verse un filet d'essence d'hypocras, on le remue avec la cuillère, on le goûte pour voir s'il est assez fort, s'il ne l'est pas, on y ajoute encore de l'essence, après cela, on le verse dans une bouteille qu'on bouche dans le moment, afin qu'il ne s'évente pas. Cet hypocras est meilleur que celui qui se fait par infusion.



ICACO. C'est un prunier de l'Amérique, dont il y a quatre espèce différentes. Il y en a une espèce aux Antilles, nommée *icaque*, dont le fruit, semblable à notre prune de damas, est fort estimé.

IGUANA. Espèce de lézard d'Amérique dont la chair et les œufs sont bons à manger, ainsi, que celle de l'*iguaracu*, espèce de crocodile qui se trouve au Brésil et au Mexique.

ILVERT. Non d'une espèce de prune, dont la figure est ronde et la couleur verte.

IMPÉRATRICE. Prune, espèce de perdrigon violet tardif, qui ne mûrit qu'en octobre, et est très bon.

IMPÉRIALE. Autre espèce de prune qui se mange au mois d'août. Elle est longue, violette, tirant sur le rouge ; c'est la plus grosse de toutes les prunes. Il y a l'impériale blanche, une rouge, une hâtive et une tardive ; elles sont toutes fort grosses.

INDE. Le fruit de l'arbre qui donne le *bois d'Inde*, est un véritable aromate qui peut suppléer au girofle, à la muscade et à la canelle ; les Anglais et les Hollandais s'en servent. Les premiers l'appellent poire de la Jamaïque, et les seconds ammomi. Les Américains en mettent dans leur chocolat, et le nomment malaquette.

INDIGESTION (Voy. REPAS).

INVITATIONS. C'est un principe adopté depuis long-temps par les vrais gourmands, que *les seules invitations acceptables se font à jour nommé*, *et même par écrit parce que*, *dans tous les cas*, *le billet fait titre*. Et lorsque nous avons imprimé cette phrase, nous n'avons fait qu'énoncer une vérité fondamentale généralement reconnue, et même pratiquée par tous les fidèles sujets de l'empire gourmand. Cette obligation, imposée aux Amphitrions, de faire leurs invitations par écrit, leur donne le temps d'y penser à loisir, par conséquent, d'apporter dans le choix de leurs convives cette maturité de réflexion, toujours nécessaire lorsqu'il s'agit de rassembler un certain nombre de personnes destinées à manger ensemble; et surtout de les bien assortir.

Les invitations bien libellées, l'Amphitrion prendra les moyens les plus sûrs et les plus prompts de les faire parvenir à leur adresse, et de s'assurer qu'elles ont été remises en mains propres, en observant qu'il faut qu'elles précèdent de trois jours, au moins, celui du repas.

L'invité doit faire savoir aussitôt sa réponse, et ne rien négliger pour qu'elle parvienne à l'Amphitrion dans les vingt-quatre heures, à compter du moment de la réception du billet.

Il est libre d'accepter ou de refuser. Dans le premier cas, quelques expressions de gratitude doivent accompagner son acceptation. Dans le second, son refus doit être motivé sur des motifs plausibles, ou tout au moins spécieux, et qui puissent adoucir ce qu'il y a toujours de plus ou moins désobligeant dans une réponse négative.

Si l'invité laisse écouler plus de vingt-quatre heures avant de répondre, son silence est pris pour une acceptation, et il encourt les peines qui dérivent d'un manque de parole, s'il ne se rend point au jour et à l'heure indiqués. Ces peines, dans les maisons bien réglées, consistent en 500 fr. d'amende, et à la privation de toute espèce d'invitation gourmande pendant trois ans. C'est une espèce de mort civile; et cependant, la moindre punition qu'on puisse infliger à un homme dont le silence ou la manque de foi suffisent pour paralyser un repas, entraîner un Amphitrion dans des dépenses inutiles, et qui deviennent une offense très grave, contre ce même Amphitrion et contre toute sa société, c'est dans les principes gourmands, le comble de l'impolitesse. Une maladie grave, l'incarcération ou la mort sont les seules excuses recevables; encore faut-il que le certificat du médecin, l'écrou ou l'acte mortuaire soient signifiés à l'Amphitrion dans les formes légales; autrement, l'amende est encourue de plein droit, et les héritiers de l'invité (en cas de décès) en sont passibles.

Mais les devoirs que l'invitation impose ne pèsent pas seulement sur les invités; comme tous les devoirs gourmands, ceux-ci sont réciproques, et l'Amphitrion en supporte une partie. De même que le convive ne peut se dégager, l'Amphitrion ne peut le désinviter sous quelque prétexte que ce soit. Affaires urgentes, absence, maladie, décès même, rien ne peut le dispenser de donner le repas pour lequel il a fait partir des invitations qui ont été acceptées. Cette obligation est d'autant plus étroite, que, dans le cas d'impossibilité réelle, tels que ceux d'absence forcée ou de décès, il peut se faire remplacer et charger, soit de vive voix, soit par testament, un ami de remplir pour lui les fonctions d'Amphitrion; il suffit dans ce cas, qu'il pourvoie à tous les frais.

Ces lois paraîtront rigoureuses aux indifférens, aux gens sobres, à ceux enfin qui ne sont point pénétrés de toute l'importance qu'on doit attacher à un dîner, et surtout à un dîner prié. Mais les vrai adeptes en gourmandise trouveront que nous ne disons rien ici de trop, et c'est à eux seuls que cet article s'adresse.

Le convive invité, vêtu proprement, se rendra donc à l'heure fixée par l'invitation au domicile de l'Amphitrion, muni d'un appétit proportionné à la réputation dont jouit la table de celui-ci, et dans les dispositions d'estomac, de cœur et d'esprit nécessaires pour contribuer à l'entière con-

ommation, au charme et à l'agrément d'un estin.

IRIS. Plante dont la racine est employée dans la pâtisserie et dans l'office. On s'en sert également pour parfumer les vins.

ISSUE. En terme de cuisine et de boucherie, c'est la petite oie, les extrémités ou les tripes de quelques animaux. L'issue d'agneau comprend la tête, le foie, le cœur, le mou et les pieds. La manière la plus ordinaire de l'accommoder, est d'ôter les mâchoires et le museau, de couper le reste de l'issue par morceaux, de les faire blanchir un moment de les faire cuire à petit feu, avec du bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, sel et poivre. On fait lier la sauce sur le feu, on y met après un filet de verjus. On dresse la tête dans le plat qu'on doit servir. On découvre la cervelle, et on met le restant autour et la sauce par-dessus. On fait des potages à l'issue d'agneau, de même que les potages à la vierge, avec cette différence, que l'on fait cuire l'issue d'agneau à part avec du bouillon. Quand il est cuit, on garnit le bord du plat et potage de l'issue, et la tête au milieu. Si l'on n'a point du blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans les coulis, on met à la place un peu plus d'amandes douces. On fait encore des potages d'issue d'agneau à la purée verte aux pois, garnis de petit lard.

ITALIENNE (Grande sauce). Vous mettrez dans une casserole, plein une cuillère à bouche de persil haché, la moitié d'une cuillerée d'échalottes, autant de champignons hachés bien fin, une demi-bouteille de vin blanc, gros comme un œuf de beurre; vous ferez bouillir le tout jusqu'à ce que cela soit bien bien réduit; quand il n'y aura plus de mouillement dans votre casserole; vous y mettrez plein deux cuillères à pot de velouté, une de consommé, et vous ferez bouillir votre sauce sur un feu un peu ardent; vous aurez soin de l'écumer et de la dégraisser; lorsque vous voyez qu'elle est réduite à son point, c'est-à-dire qu'elle est épaisse comme du bouillon, vous la retirez du feu, et la déposez dans une autre casserole, en la tenant chaude au bain-marie.

IVRAIE. Plante qui croît parmi le froment et l'orge. Le pain et la bière, où il est entré beaucoup d'ivraie, enivrent et causent des maux de tête.

IVRESSE. L'ivresse peut être produite par un grand nombre de substances diverses, mais nous ne parlerons ici que de celle déterminée par les boissons spiritueuses fermentées, et principalement par le vin.

Il n'y a pas de peuple sauvage ou civilisé qui n'ait sa boisson fermentée, et qui ne la vante. Les habitans de la Sibérie et du nord de la Russie s'enivrent avec le *brago* et le *quass*, espèces de bières faites avec du seigle, comme le Tartare avec le kumiss, liqueur tirée du lait de la jument; l'Américain prépare le *checa* avec du maïs, et le Chinois, son *facki* avec le riz. Les contrées équatoriales en ont naturellement une plus grande variété. Les différentes espèces de palmiers et de cannes à sucre ont fourni aux deux Indes le *rack* et le *rhum*; la moëlle du bambou de l'Inde, le *tabaxir*; les Brésiliens et les Caraïbes ont employé le cassava et le manioc; les îles Océaniques, la racine d'arum. En Europe, on fait de la bière, du cidre, du vin et de l'eau-de-vie

Dans son état primitif, la bière est très nourrissante, ne contenant d'alcool qu'environ un tiers de son poids, il en faut une grande dose pour enivrer; mais ce qui la rend plus enivrante, et quelquefois malfaisante, ce sont les substances étrangères qu'on y ajoute pour lui donner ce qu'on appelle de la force; c'est à tel point, que l'ivresse qui en résulte, est quelquefois accompagnée d'indigestion et de stupeur, et que son effet approche de celui de l'opium. Les ivrognes de bière deviennent gras et lourds; ils sont moins gais, mais aussi, moins furieux, moins méchans. Le buveur de bière lui-même perd sa vivacité, vieillit de bonne heure, et finit par être comme hébété. Dans le nord, beaucoup de maîtres brasseurs perdent de bonne heure l'activité d'esprit et d'imagination

et sont incommodés d'un embonpoint qui diminue la mobilité du corps. Aristote observe déjà que l'ivresse de la bière dure plus long-temps que celle des autres boissons.

L'usage du cidre est peut-être aussi ancien que celui de la bière; il devait naître naturellement dans les pays de fruits à pépins. Il paraît moins visqueux, moins narcotique; il contient plus de mucilage et d'acide, avec environ la vingtième partie de son poids d'alcool. Le bon cidre est plus rare, il nourrit moins, et donne beaucoup de vents et de coliques, On ne saurait dire si l'ivresse du cidre est généralement aussi longue que celle de la bière, et, si elle produit autant de stupeur; mais il est certain que les suites de cette ivresse sont plus promptes et plus fâcheuses, quoique la bonne préparation les ait diminuées.

La grande différence des vins de divers pays, et la manière de les préparer, de les falsifier, rend presque impossible d'en démêler l'effet radical. On peut cependant avancer que c'est le vin qui produit l'ivresse la moins dangereuse. Plus excitant, et moins nourrissant que la bierre, il ne rend les peuples qui en ont en abondance, ni aussi lourds, ni aussi engourdis; l'ivresse en est plus gaie, l'ivrognerie, même, en est moins nuisible. Il gagne ou perd également par les accessoires; le mucilage le fait filer; le tannin lui donne de l'âpreté; le vin généreux contient un sixième, et le moindre, un quinzième d'alcool. J'ignore si la bière et le cidre ont réveillé beaucoup de lyres, mais ce dictionnaire ne pourrait contenir toutes les chansons qu'a fait naître le vin; aussi, l'a-t-on appelé le pégase des poètes, qui lui doivent probablement, autant leurs succès, qu'ils ont contribué à le célébrer, et à en étendre l'usage; plusieurs médecins, entre autres, Hoffmann, le croyaient indispensable pour la poésie.

Les boissons dont nous venons de parler, contiennent toutes diverses substances mêlées avec l'alcool. L'eau-de-vie ne le présente pas non plus tout-à-fait pur, quoique une petite dose suffise déjà pour enivrer. Les eaux-de-vie tirées de diverses substances et de divers pays, n'ont point non plus les mêmes effets; elles ne sont point sujettes à moins de falsification; on y mêle des substances âcres et narcotiques, du poivre, du laurier cerise; on en tire de plusieurs espèces de grains et de fruits avec leurs noyaux. On peut dire qu'en général, elle opère d'une manière plus intense, et produit une ivresse furieuse, à moins d'une entière stupeur. Hogarth a saisi d'une manière frappante la différence entre l'ivresse de bière et celle d'eau-de-vie, dans ses caricatures. L'ivrogne de bière est gras, comme on représente John Bull, et l'ivrogne d'eau-de-vie, maigre, furieux et désespéré.

Parmi les suites de l'ivresse, l'indigestion est la plus ordinaire. Après l'indigestion, la maladie la plus fréquente, c'est l'apoplexie; elle frappe communément les personnes qui ont le col court et entre les épaules, la figure rouge, la respiration asthmatique, les vaisseaux, et surtout ceux de la tête, habituellement gorgés de sang. Les vieillards dont les vaisseaux sanguins n'ont plus la force d'accélérer la circulation, y sont naturellement les plus sujets. La réplétion de l'estomac fait que le sang se porte encore davantage à la tête, et les apoplexies arrivent au milieu ou à la fin des repas. Les buveurs de bière et de porter paraissent plus sujets aux apoplexies; les parties nutritives de cette boisson engraissent, et rendent moins aisé le passage du sang; ses effets narcotiques arrêtent, pour ainsi dire, la circulation, et l'accumulation du sang dans la tête en devient plus dangereuse.

On peut parvenir à dissiper l'ivresse, en donnant l'ammoniaque liquide, à l'exemple de M. Girard, de Lyon. Ce médecin dit avoir toujours réussi à calmer l'ivresse, en faisant prendre six ou huit gouttes d'alcali volatil en une seule fois, dans un verre d'eau sucrée.

Il est bien rare qu'après la disparition d'un accès d'ivresse il survienne des accidens graves. Tout ce qui en résulte ordinairement est une douleur de tête, plus ou

moins vive, avec dégoût, amertume de la bouche, sentiment de poids quelquefois douloureux à la région de l'estomac, des rapports désagréables, et une sorte de tremblement dans les muscles, que dissipent facilement un ou deux jours de diète, jointe à l'usage abondant de boissons délayantes. Une fois ces accidens disparus, la santé semble avoir quelque chose de plus complet qu'avant. De là, sans doute, le précepte de s'enivrer une fois par mois, que l'on a regardé pendant long-temps comme une des règles les mieux fondées de l'hygiène; mais il faut convenir que si, ordinairement, l'ivresse n'entraîne aucun inconvénient, elle ne procure jamais non plus de résultats favorables. Il n'en est pas de même de l'habitude de l'ivresse ou de l'ivrognerie. Ce défaut dégoûtant amène presque infailliblement à sa suite des accidens plus ou moins graves, et d'autant plus promptement funestes que les boissons usitées sont d'une nature plus âcre. C'est ainsi qu'on voit, au bout de quelque temps, des ivrognes d'alcool, de rhum, de schnap, etc., maigrir, pâlir, perdre peu à peu l'appétit et les forces, et éprouver, par l'effet de l'altération des principaux organes du ventre, un gonflement des jambes d'abord, puis de tout le corps, gonflement que la mort ne tarde pas à suivre. L'ivrogne de bière, comme nous l'avons déjà dit, se borne à engraisser immodérément, et à tomber dans un état habituel de stupeur et d'engourdissement, en rapport avec son ignoble obésité. L'ivrogne de vin acquiert ordinairement aussi de l'embonpoint, quoique à un degré moindre, et cependant éprouve un affaiblissement notable des facultés intellectuelles, qui bientôt le rend incapable de toute occupation tant soit peu élevée. Toutefois, il y a des personnes qui, en rendant l'ivresse en quelque sorte méthodique, réussissent pendant le cours d'une longue carrière, non seulement à se mettre à l'abri de ses plus graves inconvéniens, mais parviennent encore à diriger avec une grande habileté des affaires du plus grand intérêt. On a vu et on voit encore des négocians, des hommes d'état du premier mérite, s'abreuver de thé dès le matin pour dissiper l'ivresse de la veille, et la renouveler constamment chaque soir, après s'être occupés tout le jour des soins les plus importans. A la vérité, ces étonnantes exceptions ne se remarquent guère chez les Français, dont le caractère ardent n'admet pas de modération dans les excès. Mais les Anglais en fournissent de fréquens exemples. Nous ne prétendons pas, en les citant, faire l'éloge d'une habitude toujours dégradante, alors même qu'elle n'entraîne pas tous les accidens auxquels elle semble destinée à donner naissance, nous voulons seulement rappeler un fait digne d'attention.



JABLE. C'est le bois de douve de longueur qui excède le fond d'un tonneau, et qui forme, pour ainsi dire, la circonférence extérieure de chaque bout. Le Jable se prend depuis l'entaille et rainure, dans laquelle sont enfoncées et arrêtées les douves du fond de la futaille jusques à l'extrémité des douves de longueur; cette entaille ou rainure est aussi nommée Jable.

JABOT. Sac ou poche, près du cou des oiseaux, située au bas de l'œsophage, propre à garder quelque temps la nourriture qu'ils ont avalée sans mâcher.

JACOBINE. En terme de cuisine, soupe à la jacobine, est un potage fait avec de la chair de perdrix et de chapons rôtis et désossés, et hachée bien menu avec du bouillon d'amande.

JAMBON. Cuisses ou épaules de porc ou de sanglier levées ou coupées exprès pour saler, fumer et préparer, de telle sorte qu'elles se puissent conserver longtemps sans se corrompre et que la chair en soit plus délicate et d'un goût plus agréable.

Les lieux d'où on tire les jambons sont Aix-la-Chapelle en Westphalie, par la voie de Hollande, Bayonne, Bordeaux. Il en vient aussi à Paris de quelques endroits des environs. Les jambons de Westphalie, qui se vendent sous le nom de jambons de Mayence, quoiqu'il n'en vienne pas de cette ville d'Allemagne, tiennent le premier rang, ensuite les bayonnais qui se distinguent pour la bonté et la délicatesse, les bordelais qui sont inférieurs à ceux de Bayonne, et les angevins qui vont après. Pour ceux des environs de Paris, appelés communément jambons du pays, on n'en fait pas grand cas.

En Westphalie, quand les jambons ont été levés de dessus l'animal, on les sale suffisamment avec du salpêtre tout pur: on les met ensuite sous une presse pendant huit jours, après quoi on les trempe dans de l'esprit de vin, où l'on a mis de la graine de genièvre concassée ou pilée: après cette opération on les met fumer et sécher à la fumée du bois de genièvre qu'on fait brûler; c'est cette opération qui leur rend la chair si vermeille et qui leur donne cette délicatesse et ce goût supérieur qui ne se rencontrent point dans tous les autres jambons de quelque pays qu'ils puissent venir.

Pour les jambons que l'on fait en France, chaque pays a sa manière; une des plus ordinaires, c'est de faire une saumure avec du sel et du salpêtre, du thym, laurier, basilic, baume, marjolaine, sariette, genièvre qu'on mouille avec moitié eau, moitié lie de vin. On laisse infuser toutes ces herbes dans la saumure pendant vingt-quatre heures, ensuite on la passe au clair et on y met tremper les jambons pendant quinze jours, puis on les tire de la saumure pour les faire égoutter. Après les avoir bien essuyés, on les met fumer à la cheminée; quand ils sont secs, pour les conserver, on les frotte avec de la lie de vin et du vinaigre, et on met par-dessus de la cendre. A la campagne, les laboureurs et les paysans ne cherchent pas tant d'apprêts; pour préparer les jambons, ils se contentent de les bien fumer et et de les laisser sécher et fumer.

Quand on veut faire cuire un jambon, on en ôte le mauvais sans rien ôter de la couenne; on le fait dessaler dans l'eau deux ou trois jours, suivant qu'il est nouveau et qu'on le juge assez dessalé; on l'enveloppe dans un torchon blanc, et on le met dans une marmite de sa longueur et de sa largeur; on y verse deux pintes d'eau, autant de vin rouge, racines, ognons, un gros bouquet de toutes sortes de fines herbes, et on le fait cuire pendant cinq ou six heures à très petit feu. Quand il est

cuit, on le laisse refroidir dans sa cuisson ; on le retire ensuite et on enlève doucement la couenne, sans ôter de la graisse ; on met par-dessus la graisse du persil haché, avec un peu de poivre, et après de la chapelure de pain, et par-dessus, la pelle rouge pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse et prenne belle couleur.

On sert le jambon froid sur une serviette pour gros entremets. Quand les jambons sont nouveaux et petits, on peut les faire cuire à la broche et les servir chauds ou froids pour entremets. Il faut qu'ils soient beaucoup plus dessalés pour la broche que pour la braise.

Si l'on veut accommoder un jambon en incarnat, on coupe du jambon en tranches fort minces : on les met dans une casserole ou dans une poêle, avec un peu de gras de jambon ou du lard ; on fait cuire le tout à petit feu. Quand il est cuit, on le dresse dans un plat ; on met dans la même casserole un peu d'eau, un filet de vinaigre et du poivre concassé ; on détache ce qui y reste, en remuant la sauce avec une cuillère, et on la sert sur le jambon. L'essence de jambon, dans les grandes cuisines, est d'un grand usage, et le jambon lui-même est défiguré de bien des manières ; on en fait des pâtés froids et des pâtés chauds ; mais ces sortes de pâtés ne peuvent être que très indigestes, et l'on en doit manger sobrement, si l'on n'a pas un estomac fort et vigoureux.

Le jambon, comme toutes les autres parties du porc, fournit un aliment très nourrissant. La chair de porc convient, dans les temps froids, aux jeunes gens d'un tempérament chaud et bilieux, qui ont bon estomac et qui font un grand exercice de corps ; mais les vieillards et les personnes faibles, délicates et oisives ne s'en accommodent point.

Jambon au naturel. Levez sur un jambon de Bayonne le dessus de la chair et ce qu'il pourrait y avoir de jaune ; ôtez l'os du quasi ; coupez le bout du jarret et mettez votre jambon tremper ; après l'avoir sondé avec une lardoire dans la noix, ce qui décidera à le laisser dessaler plus ou moins de temps : quand il sera dessalé à son point, enveloppez-le dans un linge blanc ; arrangez-le dans une marmite ou braisière proportionnée à sa grosseur ; mouillez-le avec de l'eau ; ajoutez quelques carottes, ognons, quatre clous de girofle, laurier, thym, basilic, ail et un bouquet de persil ; faites-le partir et cuire ensuite à petit feu, quatre ou cinq heures ; quand vous le croirez cuit, sondez-le avec la lardoire : si elle s'enfonce facilement, c'est que sa cuisson est faite ; dénouez-le ; retirez l'os du milieu ; renouez votre linge, et placez votre jambon sur un plat de terre un peu profond ; laissez-le refroidir ; coupez alors la couenne en demi cercle autour du manche ; levez la couenne du côté du gras ; parez-le et passez-le avec de la chapelure passée au tamis ; mettez une serviette sur un plat ; servez-le dessus avec une papillotte au bout du manche.

Jambon glacé. Le jambon étant préparé et cuit, comme il est dit plus haut, on le met au four pendant quelques instans, et on le glace à plusieurs reprises.

Jambon (Pain de). On coupe des tranches de jambon cuit ; à l'égard de la graisse et des rognures de jambon, on les hache avec des fines herbes, et on en fait une farce. On met de la pâte de pain mollet dans une sebile de bois, et on fait une couche de pâte, une couche de jambon et une couche de farce ; on continue ainsi en finissant comme on a commencé, par la pâte de pain mollet, sans laisser paraître le jambon. Quand le four est chaud, on renverse la sebile sur une feuille de ferblanc : on fait cuire une heure ou deux, selon la grosseur, et on sert froid. Ce pain de jambon remplace très bien les pâtés de jambon.

Jambon aux épinards. Le jambon étant cuit au naturel (Voir ci-dessus), émincez et faites revenir dans le beurre des carottes, ognons, persil, ail, thym, laurier ; mouillez le tout avec du vin blanc et du consommé, et lorsque les racines seront presque cuites, passez votre fond de cuisson au tamis ; mettez votre jambon dedans et faites-le

cuire à petit feu pendant deux heures, avec feu dessus et dessous. Préparez, d'autre part, des épinard; faites-les blanchir; passez-les au beurre, et mouillez-les avec un peu du fond de votre cuisson, un peu de sauce espagnole; ajoutez-y un peu de muscade, sel et gros poivre; dressez ensuite vos épinards; placez votre jambon dessus et glacez-le.

Jambon a la porte-maillot. Le jambon étant cuit comme il est dit plus haut, dressez-le sur une garniture à la flamande. (Voy. garniture).

Jambon aux deux ermites. Il se prépare de même que le jambon aux épinards; au lieu d'epinards, mettez une garniture de laitues, carottes nouvelles tournées, ognons glacés, petits pois, et haricots verts blanchis.

Jambon au vin de Madère. Parez un jambon de Bayonne; enlevez-en la couenne et l'os du quasi; faites-le dessaler, puis faites-le mariner pendant vingt-quatre heures dans une terrine avec une bouteille de vin de Madère sec, carottes et ognons coupés par tranches, thym, laurier, coriandre, le tout recouvert d'un linge blanc et d'un couvercle fermant hermétiquement. Le jambon ainsi préparé, enveloppez-le avec plusieurs feuilles de papier l'une sur l'autre, et enduites d'une colle faite avec de la farine et de l'eau, afin que le jambon ne puisse perdre son jus; faites-le cuire à la broche pendant trois heures; puis faites un petit trou au papier, et à l'aide d'un entonnoir, faites passer votre vin de Madère dans l'intérieur; rebouchez ensuite ce trou, avec de la farine et du papier. Le jambon étant cuit, servez-le avec une sauce espagnole dans laquelle vous mettez le jus qui sera sorti du jambon en l'ôtant de la broche.

Jambon mariné et demi-sel. Le jambon étant paré comme il est dit à l'article précédent, mettez-le dans une terrine avec deux bouteilles de vin blanc, deux livres de sel, un peu de salpêtre, thym, laurier, girofle, et laissez-le mariner pendant huit jours, en ayant soin de le retourner de temps en temps. Otez ensuite la couenne, enveloppez le jambon dans du papier huilé, et faites-le cuire à la broche. Servez-le avec une sauce Robert.

JAMBON DE SANGLIER. Il se prépare comme celui de cochon.

JANVIER. Premier mois de l'année.

Dans un jardin potager, les occupations du jardinier sont de détruire les vieilles couches de fumier pourri, qu'il en tire pour amender d'autres terrains, d'en séparer les terreaux, de nettoyer la place des couches pour les faire dans la saison, de commencer par celles des melons et des concombres. S'il est désireux de nouveautés, il fait d'autres couches pour y semer des graines de laitues, avec les fournitures pour les salades et les raves; il replante la bourrache, la buglose, la bonne-dame. Il couvre de cloches les laitues pommées, concombres et melons; on élève des fraises sur couche, les asperges, les planches d'oseille et autres; on lie avec du pléion le haut des laitues fortes qui n'ont pas encore pommé, pour les faire pommer ou du moins blanchir, et enfin on avance petit à petit les ouvrages du printemps.

Dans un jardin fruitier, on taille et l'on plante les arbres qui ne l'ont point encore été: ont fortifie de terre neuve, après les gelées et la neige, ceux qui languissent: on émousse en temps humide ceux qui ont besoin de l'être, on fait aux arbres vieux et trop vigoureux les opérations favorables, comme de leur couper quelques grosses racines pour leur faire porter du fruit; mais il est mieux de le faire en novembre et décembre. On greffe en fente les poiriers, pommiers et pruniers; on réchauffe les figuiers pour avoir des figues de bonne heure, on travaille au treillage des espaliers, sans attendre le printemps, qui est le temps de leur pousse: on emmanequine les arbres, on encaisse; on marcotte; et enfin on a grand soin de la serre.

Dans ce mois, on a en fruits les poires de lansac, la virgouleuse, le bon-chrétien d'hiver, le beurré d'hiver, la poire de Fribourg, la calle de Meaux, l'orange d'hiver,

le certeau, le suc-vin, le petit muscat d'hiver, le rateau gris, la poire d'amour, la bonne-amère, les pommes de rambour, la grosse reinette grise, les calvilles et autres.

Dans ce mois on recueille, d'un jardin potager, des choux de plusieurs sortes, de l'oseille, tant ronde que longue, de petites salades laitues, leurs ses fournitures, cresson alénois, cerfeuil tendre, persil, ciboule, champignons, des asperges rougeâtres, même meilleures que celles qui viennent naturellement en avril et en mai, le tout sur couche; on peut aussi, par le moyen de la serre, avoir des cardons d'espagne, cardes a artichauts, céleri, persil de Macédoine blanchi, des choux-fleurs, des artichauts, de la chicorée, tant blanche que sauvage, des citrouilles et potirons, des concombres, pourpier, câpres, capucines et champignons, le tout confit, de l'ognon, de l'ail, de l'échalotte, et toutes sortes de racines, comme carottes, panais, navets, bettes, bettes-raves, salsifis, tant commun que d'Espagne.

JARDINIÈRE, Garniture. La jardinière se compose comme la macédoine de légumes (Voy. Macédoine). Mais la sauce se fait autrement : on met les légumes dans une espagnole bien réduite ou dans une demi-glace de racines, et on s'en sert pour le même service que pour faire de la macédoine.

JARGONELLE. Nom donné par les jardiniers fruitiers à une espèce de poire du mois de septembre.

JARRET DE BOEUF, DE VEAU. On s'en sert, en cuisine, pour faire des bouillons, ainsi que des autres parties qui sont toutes composées de ligamens, de tendons, cartilages, etc.

JASMIN. Arbrisseau dont la fleur entre dans beaucoup de mets, comme parfum, et dont on fait les préparations suivantes.

Jasmin confit. Prenez des fleurs bien fraîches et bien épanouies; ayez du sucre cuit au grand lissé; tirez-le du feu; mettez-y les fleurs, et les y laissez vingt-quatre heures; après quoi, donnez-leur quelques bouillons dans ce même sucre, jusqu'à ce qu'il soit à la petite plume. Empotez quand il sera refroidi.

Jasmin (Conserve de). Pilez et passez au tamis comme les précédentes; mettez dans le sucre à la grande plume à demi-froid, demi-quarteron de fleurs pour livre de sucre; dressez dans des moules; laissez refroidir; coupez en tablettes, et serrez pour le besoin.

Jasmin (Gâteau de). Délayez un peu de sucre fin avec du blanc d'œuf, sans être trop liquide. Laissez-le sur l'assiette où vous l'aurez délayé. Faites un moule de la grandeur que vous voudrez donner à votre gâteau. Ce moule sera de papier. Pour un quarteron de fleurs de jasmin épluchées, faites cuire trois quarterons de sucre à la grande plume; mettez-y vos fleurs; travaillez le tout sur le feu; et quand le mélange commence à monter; mettez-y ce blanc d'œuf sucré; versez le tout dans le moule, et tenez dessus, mais à quelque distance, le cul de la poêle encore chaud.

Jasmin (Glace de). Pilez une poignée de fleurs; mettez-les dans une pinte d'eau avec demi-livre de sucre; mêlez bien le tout. Le sucre étant fondu, passez à travers un linge serré. Faites prendre à la salbotière.

Jasmin (Marmelade de). Faites cuire du sucre à la grande plume; étant à moitié chaud, délayez du jasmin pilé et passé au tamis; livre et demie de sucre pour livre de fleurs.

JAUNE. Mauvais goût que contractent les vins en jaunissant (Voy. Gout).

JAUNE. On a donné ce nom à plusieurs sortes de fruits.

Grosse jaune. Est une espèce de figue un peu teinte, et carnée dedans, qui paraît au printemps et encore plus en automne. Elles ne sont guère délicates dans l'une et l'autre sai so.

Grosse jaune tardive. Est une espèce de pêche qui, quand le temps est propre pour sa maturité, vient en octobre; mais elle mûrit difficilement comme toutes celles de ce temps-là.

Jaune lisse. Espèce de pêche qui vient au mois d'octobre.

JONQUILLE. Cette fleur, comme toutes les autres, peut se conserver au sucre, soit pralinée, soit entière; par ce moyen on peut se procurer des candis de fleurs pour toutes les saisons, ainsi que des fruits, amandes, pistaches, angéliques et dragées, etc. (Voy. SUCRE).

JUILLET. C'est le septième mois de l'année, pendant lequel le jardinier arrose, sarcle fréquemment, greffe à l'écusson ou à œil dormant, dès le commencement du mois, les pruniers et les coignassiers à la mi-juillet, dans les années avancées. On commence à découvrir les fruits en espaliers, pour qu'ils prennent couleur, surtout les pêchers. On veille à leurs jets pour en ôter les pousses inutiles, et on arrose à force les figuiers en caisse. Dans les potagers on recueille force graine; on sème des chicorées pour l'automne et l'hiver, des laitues royales pour la fin de l'automne, des ciboules et poirées pour le même temps, un peu de raves au frais pour le commencement du mois d'août, des navets pour en avoir en automne et en hiver, des choux de Milan, un peu d'épinards, parce qu'ils sont sujets à monter, à moins qu'on ne les arrose souvent. On sème aussi pour la dernière fois des pois carrés, pour en avoir en octobre, et on enfouit les concombres, qui sont en pleine terre.

Dans ce mois, on recueille en fruits beaucoup de cerises, griotes, bigarreaux, etc., fraises, framboises, quelques prunes, comme la jaune, le cerisette; en pommes, la calville d'été; en poires, la magdeleine, cuissemadame, gros blanquet, orange verte, etc.; beaucoup de melons, les premières figues et du verjus de grains.

On recueille en plantes potagères : les artichauts, pois, fèves, haricots, choux pommés, melons, concombre, salade de toute espèce, des chicorées blanches, des raves, etc.

JUIN. Sixième du mois de l'année, pendant lequel on doit donner un labour général à tous les jardins, sarcler, arroser à force, détourner les eaux d'orage, faire la guerre aux insectes, ébourgeonner dans les jardins à fruits tout ce qui ne l'a pas été, palisser les pêchers, en éclaircir les fruits quand ils sont trop drus. On en fait autant aux arbres fruitiers. On arrose fréquemment les figuiers en caisse, et on les pince. On écussonne à la pousse vers la Saint-Jean, les fruits à noyau, surtout les cerisiers.

Le travail de ce mois, dans un jardin potager, est de semer de la chicorée et de la laitue pour le reste de l'été, des pois pour en avoir en septembre; de replanter des cardes, des poireaux, pour en avoir en automne, et des artichauts pour le printemps suivant; de ramer les haricots, de recueillir la graine de cerfeuil, semer en automne celle des scorsonères, et généralement toutes les graines qui se trouvent mûres.

On recueille des jardins fruitiers toutes sortes de fruits rouges, comme fraises, framboises, groseilles, cerises, bigarreaux, guignes, quelques poires, surtout des petits muscats, et à la fin du mois, du verjus. Les jardins potagers donnent toutes sortes de salades, avec leurs fournitures; toutes sortes de plantes potagères, comme artichauts, cardes, poirée, pois, fèves, fèves de marais, champignons, concombres, herbes fines, comme thym, sariette, sauge, hyssope, lavande, laitues, pourpier, quelques melons et quelques choux pommés à la fin du mois.

JUJUBIER. Arbre qui porte les jujubes presque aussi grand que le prunier tortu.

On cueille les jujubes sur la fin du mois de septembre, lorsqu'elles sont mûres. Ce fruit se conserve dans un lieu sec pendant quelque temps.

Les jujubes nouvelles, grasses, bien nourries, charnues et bien sèches, sont les meilleures, et celles qu'il faut choisir. C'est une marchandise qui n'est de garde que quand elle est bien conditionnée, encore ne peut-elle guère se conserver que deux ans; mais si les jujubes ont été mal séchées ou mouillées, ou serrées dans un lieu humide, ou bien qu'elles s'échauffent dans des balles, le plus sûr est de s'en défaire au plus tôt.

JULIENNE. Potage qui se fait avec une

éclanche de mouton à moitié rôtie, dégraissée, dont la peau est ôtée, mise dans une marmite, avec un morceau de tranche de bœuf, une rouelle de veau, un chapon, deux carottes, deux navets, deux panais, racine de persil, céleri, quelques ognons piqués. On fait cuire tout cela longtemps, afin que le bouillon soit bien nourri; et l'on a dans un autre petit pot trois ou quatre paquets d'asperges, un peu d'oseille et du cerfeuil coupés qu'on fait cuire avec du bouillon de la grande marmite; on fait ensuite mitonner des croûtes sur lesquelles on arrange les asperges et l'oseille, et l'on sert chaudement. On fait aussi des potages à la julienne avec veau, chapon, poularde, pigeon et autres viandes.

JULIS. Petit poisson de mer, vorace, qui nage en troupe, bon à manger, dont on coupe la tête.

JUS. En général, c'est le suc ou la substance que l'on tire de quelque chose, comme jus de limon, jus de citron, jus de viande. On se sert du jus de viande, dans les cuisines, pour nourrir les ragoûts et les potages. On en fait avec les champignons, les herbes, racines potagères, bœuf, veau, perdrix, chapon, poularde, becasse, poisson, etc.

JUS. Mettez dans une casserole, avec deux livres de tranche, un jarret de veau, le rable et les cuisses d'un lapin, quelques carottes, autant d'ognons, persil, ciboule, laurier, girofle; mouillez le tout avec du bouillon, et mettez la casserole sur un feu ardent jusqu'à ce que le bouillon soit réduit; mettez alors la casserole sur un feu doux, afin que la glace s'attache un peu au fond. Lorsque cette glace sera très brune, vous remplirez la casserole avec du bouillon, et vous ferez bouillir doucement pendant environ trois heures; écumez soigneusement, et passez au tamis.

Dans les grandes cuisines où il y a ordinairement beaucoup de débris de viandes, on se sert de ces débris pour faire le jus; on opère du reste comme il est dit à l'article Essence de légumes. (Voy. ESSENCE.)

JUS A L'ÉTOUFFADE. Piquez une noix de bœuf, de lard, de clous de girofle et d'ail; mettez-la dans une casserole avec quelques ognons, cinq ou six petits pimens enragés, un peu de muscade; mouillez le tout avec du vin de Madère sec et du consommé, et faites bouillir sur un feu très-ardent jusqu'à ce que votre viande soit sur glace. Mettez alors la casserole sur un feu modéré, et à mesure que votre glace brunira, mouillez-la avec du bouillon, et passez ce jus dans un linge blanc, lorsque le bœuf sera cuit; puis dégraissez-le, et ajoutez-y un peu de sauce espagnole (Voy. ESPAGNOLE). Ce jus peut être employé avec succès dans un grand nombre de potages.

JUS MAIGRE. Ce jus se fait comme dans le velouté (Voy. ce mot). Vous le ferez attacher jusqu'à ce qu'il soit presque noir; vous vous servirez des mêmes ingrédiens que pour les autres sauces, et du même mouillement. Quand votre jus aura bouilli une heure et demie, vous le passerez au tamis de soie.



KAGNE. Espèce de pâte que les Italiens font avec la plus belle farine de froment.

KANTERKAAS. C'est le nom que les Hollandais donnent à une de leurs espèces de fromage.

KARI. Espèce de poivre (Voy. POIVRE).

KARI. On donne encore ce nom à quelques préparations culinaires toutes fortement épicées.

KARI DE TENDRONS DE VEAU A L'INDIENNE. Les tendrons étant parés et blanchis comme pour les mettre au blanc (Voy. VEAU), vous les mettrez dans une casserole avec un fort morceau de beurre, un peu de safran d'Inde, du laurier, plusieurs gousses de piment enragé, et un fort morceau de petit lard coupé en petits morceaux carrés et plats; le tout étant bien revenu dans le beurre, mettez-y quelques cuillerées de farine; mouillez avec du bouillon, et ajoutez des champignons, des culs d'artichauts coupés et tournés et des petits ognons. Il faut que ces ingrédiens soient mis successivement afin qu'ils soient cuits à point tous en même temps. D'autre part, faites blanchir une livre de riz, plus ou moins, selon la force de votre kari; beurrez bien le fond et les parois d'une casserole; mettez dans cette casserole votre riz que vous aurez fait égoutter; mettez du feu dessous, dessus et à l'entour, afin que le riz prenne une belle couleur partout. Dégraissez votre ragoût et dressez-le sur un plat creux; dressez sur une assiette votre pain de riz, et servez ces deux choses en même temps. A défaut de bouillon, on pourrait mouiller le kari avec de l'eau; mais il faudrait alors ajouter du sel, du gros poivre et de la muscade pour le relever.

Ce que l'on appelle kari à la française ne diffère de celui-ci que par la liaison que l'on y ajoute. Pour cela, au moment de servir, on retire la viande et les champignons de la sauce; on lie cette dernière avec des jaunes d'œufs sans la laisser bouillir; on la passe à l'étamine et on la verse sur le ragoût.

KARI DE LAPEREAUX. Mettez dans une casserole trois quarterons de beurre, une livre de petit lard coupé en petits morceaux carrés et plats: faites revenir le lard dans le beurre; ajoutez deux cuillerées à café de *curcuma* ou safran d'Inde; pilez deux gousses de petit piment enragé avec deux feuilles de laurier, deux clous de girofle et un peu de sel, et ajoutez le tout à votre assaisonnement; quand cet assaisonnement sera bien revenu, vous mettrez dans votre casserole vos deux lapereaux que vous aurez d'avance coupés par morceaux et que vous aurez soin de bien essuyer, afin qu'il n'y reste pas de sang; vous ôterez les poumons, vous ferez bien revenir, et quand vos morceaux seront fermes, vous ajouterez trois cuillerées à bouche de farine et de sel et vous mêlerez bien le tout; vous arroserez abondamment avec du bouillon ou de l'eau, parce que votre casserole doit aller à grand feu, et votre sauce doit se réduire; vous y mettrez des champignons, et quand la cuisson sera aux trois quarts faite, vous mettrez des petits ognons, des culs d'artichauts, des aubergines. Dans l'Inde on y met toutes sortes de légumes, tomates, choux-fleurs, haricots verts, concombres, etc. Quand votre kari sera cuit, vous ne le dégraisserez pas, parce qu'il doit baigner dans la sauce et dans le gras. Vous pouvez le servir tel qu'il est; mais si vous voulez, vous pouvez retirer votre viande et vos garnitures, et les mettre dans le vase creux où vous devez les servir: alors vous ferez dans votre sauce une liaison de cinq ou six œufs; vous la remuerez sur le feu; vous ne la laisserez pas bouillir parce qu'elle tournerait; quand elle sera liée, vous la passerez à l'étamine sur votre ragoût; vous vous assurerez si elle est bien pimentée et assez

assaisonnée; vous servirez un pain de riz à l'eau (Voy. plus haut à l'article KARI DE TENDRONS DE VEAU la manière dont se fait ce pain de riz) à côté du vase où est votre kari, parce que la même personne sert des deux en même temps.

KARI DE DÉBRIS DE VOLAILLE. Ce kari se prépare comme celui de lapereau (Voy. ci-dessus).

KAVIA, ou CAVIAL, ou CAVIAR. Œufs d'esturgeon mis en petites galettes épaisses d'un doigt, larges comme la paume de la main qu'on sale et fait sécher au soleil. Il se prend une quantité incroyable de ce poisson à l'embouchure du Volga et des autres rivières qui tombent dans la mer Caspienne; c'est là qu'on prépare le kavia qu'on fait remonter par ce fleuve jusqu'à Moscou; de là il est distribué dans toute la Moscovie, où il est d'un grand secours aux Moscovites, à cause de leurs trois carêmes. On en consomme aussi beaucoup en Italie. On tire le kavia d'Archangel, port de Moscovie, les Hollandais en font le commerce. Le meilleur doit être brun, rougeâtre et bien sec: on le mange avec de l'huile et du citron.

Voici la manière de préparer le kavia :

On prend les œufs de plusieurs esturgeons; pour cela il faut que ces œufs soient bien mûrs, qu'on leur voie un petit point blanc; on les met dans un baquet d'eau; on en ôte les fibres; on prend un fouet de buis, duquel on se sert pour fouetter les blancs d'œufs; on bat les œufs dans l'eau, afin d'en tirer toutes les fibres qui s'attacheraient au fouet; on secoue le fouet chaque fois qu'il y a de ces fibres; on remet les œufs dans de la nouvelle eau; on continue à les fouetter et à les changer d'eau jusqu'à ce qu'il ne leur reste plus de fibres ni limon, enfin, que l'on distingue bien ces œufs; alors on les laisse égoutter sur les tamis, et on les assaisonne de sel fin et de poivre; on mêle bien le tout; on les dépose dans une étamine que l'on lie des quatre coins avec de la ficelle en leur donnant la forme d'une boule. On peut servir, avec des tartines de pain grillées et des échalottes hachées, ces œufs ainsi apprêtés. Quand on veut les conserver quelque temps, on les sale davantage.

Au mot CAVIAR nous avons donné une note hygiénique sur cette espèce d'aliment.

KERKSOU. On appelle ainsi un mets fort distingué en Orient. Voici de quelle manière les habitans de ces contrées le préparent : ils mettent de la semoule dans un grand plat de bois; sur cette semoule, dont ils ne mettent que peu à la fois, ils jettent quelques gouttes d'eau tiède, et en passant la main dessus légèrement, ils forment de petites graines. Sur le pot où ils font cuire les viandes ils placent un autre pot dont le fond est percé de petits trous; ils mettent les petites boules de semoule dans le pot supérieur, afin qu'elles reçoivent la vapeur qui provient de la cuisson des viandes. Ils les retirent du pot pour les mettre dans un plat, où ils les mêlent en y versant du beurre salé et fondu; ils humectent ensuite le kerksou avec du bouillon; ils garnissent la surface des viandes, partie volaille, partie poisson; ils ajoutent des légumes frais, des pois pointus, des œufs durs, du safran; ils l'épicent à fortes doses afin qu'il ne soit pas fade, et ils le servent chaud.

Le kerksou peut encore se faire à la vapeur simple; dans ce cas, c'est du beurre frais et non salé qu'on emploie; on l'épice avec cannelle, girofle et muscade; on le saupoudre de sucre; on y ajoute des grenades, des grains de raisins, et on l'humecte quelquefois avec du lait pour qu'il passe plus facilement.

KET-CHOP ou SOYAC. Sauce dont on accompagne le poisson pour lui donner du relief et de la saveur. Cette sauce se fait ainsi :

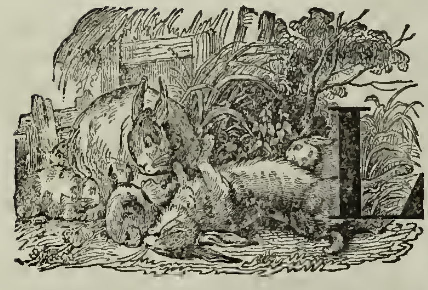
On épluche et on lave une douzaine de manivaux de champignons; on les émince le plus possible dans une terrine d'office neuve, dans laquelle on fait un lit de champignons de l'épaisseur d'un travers de doigt; on le saupoudre légèrement de sel fin; ainsi de suite, lit par lit, jusqu'à ce que les champignons soient employés; on y ajoute une poignée de brou de noix. Cela fait, on couvre la terrine d'un linge blanc,

que l'on fixe avec une ficelle, et on recouvre la terrine avec un plat. On laisse pendant quatre ou cinq jours les champignons se fondre; après en avoir tiré le jus clair, on en exprime le marc à force de bras, au travers d'un torchon neuf; on met ce jus dans une casserole; on le fait réduire; on y ajoute deux feuilles de laurier; on met avec ce jus de champignons une livre de glace de veau ou autre, quatre ou cinq anchois pilés, et une cuillerée à café de poivre de Cayenne; après avoir fait réduire le tout à demi-glace, on ôte les feuilles de laurier, et on laisse refroidir; on le verse ensuite dans une bouteille neuve bien bouchée, et on le sert avec le poisson.

KETSERI. Petits pois qui viennent en abondance dans plusieurs petits royaumes du Malabar, d'où les Anglais et les Hollandais, qui y ont des comptoirs, en enlèvent tous les ans la charge de plusieurs vaisseaux pour les distribuer et vendre avec un profit considérable en d'autres lieux des Indes où le sol n'est pas propre à produire cette sorte de légume.

KIDER. Oiseau de la Laponie, espèce de faisan ou de coq sauvage.

KUT, ou COTTE. Espèce de poule d'eau qu'on voit en Angleterre.



LADOG. Espèce de hareng qui se pêche dans le lac de Ladoga en Moscovie, dont il a pris son nom. On le sale et on le caque à peu près comme le hareng, qui se pêche dans l'Océan. Le commerce en est considérable; cependant il ne suffit pas aux Moscovites à cause de la multiplicité de leurs carêmes, et les Anglais et les Hollandais leur en fournissent encore beaucoup.

LADRERIE. Maladie des cochons (Voy. CHARCUTERIE.)

LAIE. Femelle du sanglier. Elle s'apprête et s'accommode en cuisine comme son mâle (Voy. SANGLIER)

LAIT. Liqueur qu'on tire du pis d'une vache ou de la femelle d'un autre animal. Celui qui donne le plus de crême, est le meilleur et celui qui donne le plus de beurre, mais il fait les fromages moins bons. Le lait veut être tenu proprement en été. Il ne doit pas reposer plus d'un jour, après avoir été trait, crainte que la trop grande chaleur ne le fasse cailler. On le laisse en automne plus long-temps sans l'employer. En hiver le froid, comme le chaud, le fait également cailler, s'il n'est dans une laiterie à l'épreuve des gelées; savoir bien choisir le lait est quelque chose d'utile. Le bon se connaît à la blancheur et à l'odeur. Le lait bleuâtre n'est pas gras. Le lait trop clair est mêlé d'eau. Cela se connaît aisément à l'œil et au goût. Pour éprouver le lait, on remarque qu'il est d'une bonne substance, lorsqu'étant mis sur l'ongle, il ne coule pas comme de

'eau, mais qu'il y demeure attaché en manière de perle. De la crême du lait, on fait le beurre et les fromages. Le lait des brebis est encore assez employé, ainsi que celui de chèvre; on en fait de très bons fromages.

La laiterie, où l'on serre le lait, où l'on fait des fromages, doit être bien située, chaude en hiver et fraîche en été, afin que le laitage s'y conserve malgré la chaleur et les gelées. On la doit tenir nette, fermée, bien enduite de mortier, et blanchie, la fenêtre garnie d'un bon treillis à petites mailles, de façon que les chats, les rats et aucune ordure n'y puisse entrer. Les ustensiles d'une laiterie sont les tables, ais, terrines, pots de differentes grandeurs, baquets, baratte qui ert à battre le beurre, haute de deux pieds, large par le bas, étroite par le haut, garnie de son couvercle, percé d'un trou au travers duquel passe la batte-beurre; de claies, des éclisses, de petites cages de bois ou de petits moules, soit de bois, soit de terre, dont le fond est d'osier, ou percé à petits trous pour faire sécher les fromages et en faire écouler le lait clair, des cuillères de bois et non d'étain, de cuivre, ou de fer pour dresser le lait, des couloires espèce d'écuelles rondes, dont le fond est percé pour couler le lait au travers d'un linge, et des cages d'osier à deux étages, hautes de deux pieds et demi, sur un pied de diamètre, pour suspendre à l'air et y mettre égoutter les fromages; voilà, à peu près, tous les ustensiles d'une laiterie qu'on ne doit confier qu'à une servante extrêmement propre, et qui lave souvent la laiterie et les ustensiles qui y servent, afin de garantir le laitage de toute ordure, mauvaise odeur, etc.

Le lait varie selon l'animal, et la nourriture de l'animal qui le fournit. Le lait de femme, dont on fait souvent usage en médecine, contient une médiocre quantité de partie butireuses et beaucoup de *serum*. Comme il a été destiné pour notre première nourriture, on peut juger de là qu'il a plus de rapport à notre constitution naturelle qu'aucun autre lait. Le lait d'ânesse a beaucoup de rapport, par sa consistance et par ses propriétés, avec le lait de femme; aussi est-il fort employé pour les maladies du poumon. Le lait de chèvre contient moins de sérosité que le lait d'ânesse. Il se caille assez facilement. Il est un peu astringent, parce que la chèvre broute ordinairement des bourgeons de chêne, de lentisque, de thérébinthe et de plusieurs autres plantes astringentes qui donnent à son lait la même qualité. Le lait de brebis contient encore moins de *serum* que celui de chèvre, mais beaucoup de parties caséeuses et butireuses qui le rendent gras et épais; c'est pourquoi l'on ne s'en sert que fort rarement, et il n'est guère employé que dans les lieux où l'on n'en a point d'autre. On a remarqué que son usage fréquent engendrait des taches sur la peau.

Pour le lait de vache, il est, de tous les laits, le plus en usage parmi les alimens. Il abonde en matière butireuse, ce qui le rend épais, gras, très propre à nourrir, et il est plus agréable au goût que le lait de la brebis, celui de la chèvre et de l'ânesse. On le prépare de plusieurs manières pour le rendre plus agréable au goût. On le laisse reposer quelque temps. Ensuite on prend la crême qui s'est élevée au-dessus; on la fouette, et elle devient rare, tenue, et facile à digérer: c'est ce qu'on appelle crême fouettée. On fait aussi cailler le lait de plusieurs manières; la plus ordinaire et d'y mêler un peu de présure, ou quelque autre matière acide. Le *serum* surnage alors: on l'appelle petit lait; il est rafraîchissant.

Le lait caillé se digère un peu difficilement.

Le lait est rafraîchissant par lui-même, mais employé en assaisonnement, il perd un peu de cette qualité, parce qu'on le fait cuire et que la cuisson lui ôte de sa partie séreuse, en quoi consiste la qualité rafraîchissante.

Le lait de vache peut être regardé comme un aliment nutritif, adoucissant et rafraîchissant. Quand on le digère avec facilité, il offre une nourriture aussi simple que salutaire. Mais l'usage du lait seul

trop long-temps continué, finirait par affaiblir et énerver l'individu. L'estomac perdrait de son activité, et l'organisme entier souffrirait d'une alimentation trop peu réparatrice et stimulante. Le lait convient aux femmes et aux jeunes filles d'une constitution forte et sanguine, qui mènent une vie active, et qui vivent surtout à la campagne. Celles qui ont des flueurs blanches, qui mènent une vie molle et indolente, qui digèrent péniblement, doivent s'en abstenir. On s'accorde aussi assez généralement à interdire le lait aux enfans scrofuleux. Le lait d'ânesse se rapproche beaucoup du lait de la femme, et convient mieux aux estomacs faibles que le lait de vache, parce qu'il contient moins de caséum et de beurre, plus de petit lait et de sucre de lait que celui-ci. La crême et le beurre sont des alimens indigestes. La première, associée au sucre, passe plus facilement; le second devient d'une digestion beaucoup plus facile quand il est mêlé avec d'autres substances. Les fromages récens sont pour beaucoup de personnes d'une digestion difficile, et ne conviennent point à celles auxquelles le lait est contraire. Les fromages de haut goût, qui ne doivent cette saveur qu'à une véritable décomposition putride, doivent être rejetés par les personnes dont l'estomac est facilement irritable, ou dont le sang est, comme on le dit vulgairement, échauffé.

Il est peu de substances qui jouent un plus grand rôle que le lait dans l'économie domestique. Il en est peu aussi qui soient plus sujettes à varier dans leur qualité et les proportions de leurs parties constituantes. En effet, l'âge de l'animal, sa constitution, la nature des herbes dont on le nourrit, l'état de liberté dans lequel il se trouve, ou celui d'une réclusion complète, influent ainsi que bien d'autres circonstances encore sur la nature et les qualités du lait.

Le bon lait de vache doit être blanc, opaque, d'une consistance peu marquée, quoique plus dense que l'eau; il doit pénétrer facilement un linge fin sur lequel on le verse, et n'y laisser aucun dépôt. Il a une odeur douce, mais fugace, odeur qui n'existe plus quand le lait a bouilli, et qui cesse d'exister peu d'instans avant le moment où il va tourner, soit naturellement, soit artificiellement. Lorsqu'on le fait bouillir pendant un peu de temps, sa consistance ne doit pas être augmentée, il ne doit pas paraître épaissi. Sa saveur doit être douce, agréable, et non fade ou nulle.

Le lait le plus frais est toujours légèrement acide; on peut s'en assurer en y plongeant un papier de tournesol qui y rougit. Cet acide est analogue à l'acide acétique (Vinaigre).

Le lait qu'on abandonne à lui-même pendant quelque temps se décompose et se partage en trois parties : la crême, le caséum (Fromage) et le petit lait; après un temps plus long, il s'aigrit, c'est-à-dire qu'il s'y développe une assez grande proportion d'acide acétique, qu'on peut en retirer par la distillation. Tout le monde sait qu'on peut conserver le lait plusieurs jours, en le faisant bouillir légèrement une fois au moins dans les vingt-quatre heures, et en le tenant dans un lieu frais.

On falsifie le lait : 1° en y mêlant de l'eau; il offre alors une couleur bleuâtre, une saveur aqueuse, fade. Si l'eau est en petite quantité, il est impossible de constater la fraude, attendu que dans le lait de différentes vaches, ou le lait d'une même vache, pris à des jours différens, les proportions d'eau entrant dans la composition de ce liquide sont fort sujettes à varier. Aussi, un instrument nommé galacotmètre, qu'on avait imaginé pour éprouver si le lait était ou non mêlé à de l'eau, reste-t-il sans usage et sans utilité par la raison que je viens d'indiquer; 2° le lait qu'on a étendu d'eau peut être falsifié avec de la farine, pour lui donner un aspect plus blanc, et augmenter en même-temps sa consistance. L'amidon est même employé de préférence à cet usage; quelquefois aussi on trouve un mélange de lait, d'eau, d'amidon et d'un peu d'albumine (Blanc d'œuf), qu'on a délayé dans l'eau, et qu'on a ajouté au lait pour donner à la fois au liquide de la blancheur et un degré de flui-

dité approchant de celui du lait naturel.

Le meilleur moyen de constater cette fraude est de faire bouillir le lait pendant quelque temps. Alors, pour peu que les matières étrangères soient en quantité assez appréciable, le lait deviendra épais, et susceptible même de se prendre en masse et de former une espèce de colle demi-liquide par le refroidissement. S'il y avait de l'albumine, elle se coagulerait. Le lait pur s'épaissit aussi par l'évaporation, mais beaucoup plus lentement; c'est en cet état qu'il sert à préparer la frangipane.

Le petit-lait est la partie aqueuse du lait, séparée de ce qu'on nomme matière caséeuse et de la crême proprement dite. Il tient en dissolution une matière sucrée (Sucre de lait) et différents sels à base de potasse; quand il est bien préparé, il doit être clair et transparent. Pour obtenir du petit-lait, il faut délayer dans un peu d'eau une petite quantité de présure (C'est du lait coagulé et altéré par un commencement de digestion, qu'on retire de l'estomac des veaux); on verse cette présure dans le lait; on abandonne le mélange à une chaleur douce pendant deux à trois heures; ensuite on le fait chauffer plus fort sans le faire bouillir; le coagulum étant formé, on passe le tout à travers un linge; on recueille le petit-lait dans un vase qu'on replace sur le feu, et dès que le liquide bout, on verse dedans un blanc d'œuf battu dans un demi-verre d'eau, et deux à trois gouttes de vinaigre; on passe à travers un linge fin ou mieux à travers un filtre de papier.

Il pourrait arriver qu'au lieu de fournir du petit-lait ainsi préparé on vendît un liquide préparé avec de l'eau et une quantité déterminée de sucre de lait, qu'on y aurait fait dissoudre en y ajoutant quelques uns des sels contenus dans le sérum pur. Ce sérum artificiel serait toujours moins agréable au goût et moins avantageux que le petit-lait naturel.

LAITANCE ou LAITE. La partie des poissons mâles où est contenue leur semence. Les laitances des carpes sont un manger délicat. On mange des laitance frites et on en fait des ragoûts et des tourtes en gras et en maigre. *Laite* se dit du poisson qui a de la laite. Une carpe laitée est plus estimée qu'une carpe œuvée. La chair en est ferme et a meilleur goût.

LAITUE. Plante ainsi appelée, parce que de toutes les plantes potagères, c'est celle qui rend le plus de lait. Il y en a de deux espèces générales, la cultivée et la sauvage. La première comprend bien des espèces: celles en général qu'on connaît sont:

Les laitues cabusses ou pommées, dont les feuilles sont courbées, croissent en rond, fort serrées, approchant de la figure des choux cabus; les laitues crépues, dont les feuilles crépées sont plus grandes que celles de la grande endive et déchiquetées tout à l'entour; les romaines, dont les feuilles grandes et droites sont plus tendres et plus blanches au dedans que les autres; les vertes, dont les feuilles sont fort grandes et contournées avec une couleur verte fort vive qui leur a donné ce nom

On compte, parmi les laitues qui pomment, les cabusses; celles à plusieurs têtes sur un même pied; celles à coquilles; celles de Gênes, et la romaine frisée qui frise en forme de chicorée. Pour les autres qui ne pomment point, comme les frisées sans pommer, etc., il faut les lier pour les faire blanchir; ce sont les laitues à feuilles de chêne ou royales et les chicons. Elles se sèment pendant toute l'année, excepté l'hiver; car depuis qu'on commence à en mettre sur la couche jusqu'à la fin d'octobre, on peut en élever. Mais celles qui pomment et qui ne pomment point et que les jardiniers curieux et habiles ont soin de cultiver, sont la laitue à coquille qui se sème communément en pleine terre au mois de septembre, qu'on transplante en octobre, qu'on peut encore semer au mois de février sur couche et sous cloche, et qu sont bonnes à manger en avril; la laitue de la passion qui demande une terre légère, qu'on sème en même temps que la laitue à coquille et qui tire un peu sur le rouge; la laitue george et les mignonnes qui veulent des terres sablonneuses; les crêpes vert-

ou courtes qui demandent une terre légère; la laitue royale, la belle-garde, la gène-blonde, les capucines, les aubervillières et les perpignanes qui commencent à donner des salades vers la mi-juin et en fournissent tout le mois de juillet; la laitue royale et l'impériale qui donnent en même temps, et les jeunes vertes qui se mangent en juillet et passent tout le mois d'août. L'auteur de l'école du potager joint à ces espèces la bagnolet, la dauphine, la bapaume, la batavia, l'italie, la paresseuse, la versaille, la cocasse, la grosse allemande, la pomme de Berlin et la longue vessie. Toutes ces espèces de laitues peuvent être réduites à quatre classes. Dans la première sont celles qu'on ne cultive que pour la curiosité; dans la seconde les laitues pommées; dans la troisième les chicons, et dans la quatrième les laitues sauvages.

Les laitues de quelque sorte qu'elles soient, ne se multiplient que de graine qui est longuette, un peu ovale, toute rayée en long, très menue et pointue aux extrémités. Les unes l'ont noire comme l'aubervillière; la plupart des autres l'ont blanche. Si les laitues sont semées au printemps elles montent en graine en juillet; mais les laitues d'hiver, qu'on appelle laitues à coquille, après avoir passé l'hiver dans la place où elles ont été replantées au mois d'octobre, ne montent aussi en graine que jusqu'au mois de juillet.

Il faut faire des couches, si l'on veut faire promptement lever la laitue et en manger en février ou en janvier; pour cela on fait tremper dans l'eau un sachet de graine de laitue, environ quatre heures, après quoi on la retire et on la pend au coin d'une cheminée ou au moins en quelque endroit où la gelée ne puisse pas pénétrer. Cette graine ainsi mouillée s'égoutte et s'échauffe de manière qu'elle vient à germer. Alors, après avoir fait sur la couche des rayons enfoncés d'environ deux pouces et larges d'autant, par le moyen d'un gros bâton qu'on appuie ferme sur le terreau, on sème cette graine germée sur ces rayons, et on l'y sème si épaisse qu'elle couvre tout le fond du rayon: on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort légèrement. Chaque coup de main, fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut. Par-dessus cela on met ou des cloches ou du pleyon qui empêchent que les oiseaux ne mangent cette graine, que la chaleur ne s'évapore, et que la gelée, en la détruisant, ne gâte la semence. On ôte ce pleyon quand la graine commence, au bout de cinq ou six jours, à lever. Cette petite laitue, dix ou douze jours après, est ordinairement assez grande pour être coupée au couteau et mangée en salade; si pourtant les glaces ou les neiges et même la chaleur de la couche ne sont pas excessives.

Si l'on veut faire pommer les laitues, il ne s'agit que de les replanter à demi-pied, ou un peu plus près l'une de l'autre. Les planches des espaliers et contre-espaliers y sont propres. Pendant les chaleurs, les laitues ont peine à pommer, si ce n'est à force d'arrosement, la saison les faisant monter en graine. On préfère les laitues de Gênes à toutes les autres, à cause de leur grosseur, et parce qu'elles passent l'hiver sur terre étant replantées. Pour celles qui ne pomment point, il n'y a qu'à les semer et à mesure qu'elles croissent les éclaircir, afin de donner lieu à celles qui restent de s'élargir et d'augmenter. Il y en a qui les replantent, mais c'est se donner trop de peine pour une plante si facile à élever.

On replante à un pied au plus éloigné les uns des autres, les royales et les chicons; et quand on voit que la plante couvre toute la terre, par un beau temps non pluvieux, et la rosée du matin étant essuyée, on les lie de deux à trois liens par étage et à plusieurs reprises, c'est-à-dire en ne les liant pas toutes comme elles se rencontrent sous la main, mais choisissant les plus fortes les premières pour donner de l'air aux plus faibles. Pour faire blanchir promptement ces laitues on met par-dessus chaque plante un pot de terre semblable au creuset des orfèvres, et on les couvre d'un fumier bien chaud; cela les fait blanchir en peu de temps.

La graine de toutes ces sortes de laitues

t for facile à recueillir. On arrache les
ieds, quand plus de la moitié des fleurs
ont paseées; on les accôte tout debout
ontre les lattes des contre-espaliers où on
s laisse mûrir et dessécher pendant dix ou
ouze jours; quand la graine est bien sè-
he, on la froisse entre ses mains; on la
ettoie de sa balle, et on la serre en met-
nt chaque espèce à part.

La laitue sauvage est semblable à la lai-
ue des jardins; mais sa tige est plus
rande, ses feuilles plus blanches, plus
pres, plus minces, plus amères au goût,
plus épineuses. Ses feuilles sont décou-
ées, et ses fleurs et ses graines différentes
e celles que l'on cultive. Cette plante croît
ans les champs et dans les lieux incultes.
lle fleurit de juillet en août.

Entre toutes ces espèces de laitues, dont
lusieurs sont recherchées plus pour leur
reté que pour leur bonté, les Anglais
'en connaissent point de meilleures que
s laitues romaines, les impériales, et
elles de Silésie. Toutes ces laitues pom-
ment extrêmement bien, et ont un fort
on goût. Les jardiniers Anglais sèment
es espèces de laitues en pleine terre par-
ni d'autres herbages; et pour en avoir
oujours provision et n'en point manquer,
s en sèment tous les mois, depuis le mois
e mars jusqu'à la récolte d'hiver, et ils
s transplantent dans des carreaux à envi-
on cinq pouces les uns des autres, trois
emaines après qu'elles sont levées, car
action de transplanter contribue beaucoup
les faire pommer. Quoique les plantes
ont on conserve la graine soient de très
onnes espèces, néanmoins ces graines dé-
énèrent si on les cultive dans le même
ardin où elles ont été recueillies. C'est
ourquoi il faut avoir un correspondant
ui recueille tous les ans de la graine dont
n a besoin, et en faire un échange avec
ui, chacun y trouvera son avantage.

Toutes les laitues ne sont bonnes que
eunes, et avant de monter en tige. Elles
oivent être tendres, pleines de suc, et
voir cru en terre grasse dans les jardins.
C'est un herbage sain; mais comme il ren-
ferme un suc un peu narcotique, il n'en faut user qu'avec précaution, c'est-à-dire manger peu de laitue, la manger rarement seule; ne la jamais manger avec du poisson ou d'autres alimens froids. Dans les grandes chaleurs, elle convient aux jeunes gens bilieux et aux personnes qui ont l'estomac fort échauffé. On la mange rarement seule, parce que le mélange des autres alimens, pourvu qu'ils ne soient pas froids et humides, sert à la corriger. Il ne faut jamais en extraire le suc pour le boire cru. Bu en une certaine quantité, il empoisonnerait, comme si l'on avait pris de la ciguë. Cela est confirmé par l'expérience.

On mange la laitue cuite ou crue; mais elle convient mieux cuite aux personnes qui ont l'estomac faible. Comme la laitue est très froide, on a cru long-temps qu'elle rendait stériles les hommes et les femmes, c'est ce qui la fit nommer anciennement la nourriture de la mort, nom qui la fit regarder chez plusieurs peuples avec un espèce d'horreur.

Les anciens conservaient les laitues avec du vinaigre et du miel. Aujourd'hui on les conserve avec le sel, le poivre, le vinaigre et le laurier, et quand on les veut manger on les fait dessaler et cuire. Cette préparation ne corrige pas peu la crudité de la laitue. De toutes les espèces, la romaine est la plus saine, les autres ont un suc un peu trop narcotique. Outre les salades que fournissent les laitues presque toute l'année, on les sert farcies, frites, en ragoût, maigres et gras.

Laitues farcies. Faites blanchir vos laitues un moment; égouttez, dépliez les feuilles, sans qu'elles quittent le tronc jusqu'à ce que vous soyez parvenu au petit cœur; ôtez-le, et à sa place mettez-y un morceau d'une farce fine de volaille; ficelez vos laitues; coupez par tranches deux livres de rouelles de veau; foncez-en une casserole avec des bardes de lard, tranches d'ognons; faites suer sur le feu; mettez-y un peu de farine. Quand cela commence à s'attacher, remuez avec une cuillère sur le fourneau, pour que cela roussisse un peu; mouillez de moitié jus et moitié bouillon, avec sel, poivre, clous, laurier, basilic.

persil et ciboules entières. Arrangez vos laitues farcies dans une marmite ; mettez-y cette braise; mouillez et faites cuire. Si vous les voulez servir au blanc, tirez-les de la marmite ; ôtez la ficelle ; égouttez ; mettez dans une casserole avec un coulis blanc, et faites-y mitonner vos laitues. Dressez proprement, et servez chaud.

Laitues farcies, frites. Procédez comme dessus ; égouttez ensuite vos laitues ; battez quelques œufs en omelette ; trempez-y vos laitues une à une ; panez-les, et faites frire au sain-doux de belle couleur; servez sur une serviette, garnie de persil frit. Elles servent pour garnitures de grosses entrées.

Laitues hachées. Faites blanchir dans une eau de sel vos laitues bien lavées, et dont vous n'aurez conservé que les parties les plus tendres; mettez-les de l'eau chaude dans l'eau froide ; quand elles seront refroidies, exprimez-en l'eau en les serrant entre vos mains; hachez-les, et mettez-les dans une casserole avec un quarteron de beurre, sel et poivre, pas trop; quand vos laitues seront un peu frites, vous y ajouterez une petite quantité de farine proportionnée à celle de vos laitues ; mêlez bien ; ajoutez du bouillon, et faites bouillir un quart d'heure; dressez sur plat, et des croûtons à l'entour.

Laitues a l'espagnole. Faites blanchir à grande eau, dans une eau de sel, vos laitues, dont vous n'aurez conservé que les parties les plus tendres, et que vous aurez lavées avec soin ; faites bouillir vingt minutes ; au bout de ce temps rafraîchissez vos laitues, et exprimez-en l'eau en les pressant ; mettez dans les cœurs un peu de sel et de gros poivre ; après les avoir ficelées, mettez-les dans une casserole sur un lit de bardes de lard, quelques tranches de veau, deux carottes coupées par tranches, trois ognons, deux clous de girofle, et une feuille de laurier; couvrez de lard vos laitues ; mouillez-les avec du bouillon, un peu du derrière de la marmite ; faites mijoter pendant une heure. Lorsque les laitues seront cuites, vous les égoutterez sur un linge blanc ; vous les presserez dans le même linge, pour en extraire le mouillement ; vous les parerez ensuite ; vous les glacerez, et vous les dresserez en couronne, avec des croûtons glacés à peu près de la grandeur des laitues; vous mettrez une sauce espagnole dessous.

LAMPROIE. Poisson de la figure d'une grosse anguille, dont le ventre est blanc, le dos marqué de taches bleues et blanches; il y a une lamproie de rivière et une lamproie de mer. La lamproie de mer aime à entrer dans les rivières, comme l'alose et plusieurs autres poissons de mer. Elle vient dans l'eau douce au commencement du printemps. La femelle y fait ses petits, et s'en retourne avec eux dans la mer. Elle est meilleure pleine qu'après avoir fait ses petits. Pour la lamproie de rivière, elle demeure toujours dans son lieu natal, on la trouve souvent dans des ruisseaux et dans des fontaines où l'eau de la mer ne pénètre point. Elle ressemble par la figure et par son goût à la lamproie de mer, et n'en diffère que par sa grandeur. Les lamproies dans le printemps sont tendres, délicates, d'un bon goût, dans tout autre temps, dures, coriaces, et de peu de goût, c'est ce qu'on appelle lamproie cordée. La chair de ce poisson est nourrissante, contient beaucoup de parties huileuses. Mais elle contient un suc visqueux qui la rend difficile à digérer ; elle ne convient qu'aux bons estomacs, point du tout aux goutteux et aux graveleux.

On accommode la lamproie de plusieurs façons différentes. On la fait bouillir, rôtir ou frire. On la met en pâte ; on la sale ; on la fume pour la conserver plus long-temps, et pour la transporter plus aisément d'un lieu dans un autre. Le vin et les aromates conviennent fort pour l'assaisonnement de ce poisson. Ils le rendent plus facile à digérer. D'autres la saignent, et après l'avoir fait cuire par tronçons avec du vin blanc, du beurre, du sel, du poivre, des fines herbes, et une feuille de laurier, on en jette le sang par-dessus avec un peu de farine frite et des câpres. Elle est délicate et saine, apprêtée de cette dernière façon. On la mange aussi à la sauce douce, cuite avec du vin, du beurre, de la cannelle et

du sucre. Les anciens l'apprêtaient avec de l'huile vierge, de la saumure, du vin de Chio, du poivre blanc et du vinaigre. Les lamprillons, qui sont une espèce de lamproie, demeurent toujours fort petits, ont un très bon goût, une chair plus délicate que les grosses lamproies. Ils ne laissent pas cependant d'être de difficile digestion. Nos habiles cuisiniers font des ragoûts de la lamproie et l'accommodent tantôt aux champignons, tantôt à la sauce douce ou rousse, tantôt grillée à l'huile et frite. Ils en font aussi des pâtés et des potages.

Lamproie (Matelote de). Ayez deux lamproies, que vous limonez dans de l'eau presque bouillante; videz-les; coupez-les par tronçons; mettez le sang à part, et supprimez-en la tête et le bout de la queue comme à l'anguille; faites un petit roux dans une casserole; passez-y vos lamproies; mouillez-les avec du vin rouge; ajoutez-y des petits ognons passés au beurre, des champignons, un bouquet assaisonné et un peu de sel et de poivre; faites-les cuire et dégraisser; au moment de servir, liez votre matelote avec le sang de vos lamproies que vous avez mis à part: après vous être assuré qu'elles sont de bon goût, dressez et servez avec des croûtons et des écrevisses.

Lamproie a la tartare. On suit absolument les mêmes procédés pour ce poisson que pour l'anguille à la tartare, excepté qu'on échaude la lamproie pour la limoner.

Lamproie aux champignons. Mettez dans une casserole une lamproie coupée par tronçons avec champignons, du bon beurre, bouquet, persil, ciboules, gousse d'ail, clous de girofle, thym laurier, basilic, une pincée de farine, une chopine de vin rouge, sel et gros poivre; faites réduire à courte sauce; mettez-y le sang de votre poisson que vous avez saigné préalablement, et faites lier. Servez, avec un jus de citron, votre lamproie garnie de croûtons frits.

On peut aussi faire frire ou griller les lamproies, et les servir à la sauce à l'huile ou à la sauce douce.

LANDIER. Ustensile de cheminée grand chenet de cuisine pour porter les bûches.

LANGOBERT. Espèce de poire assez grosse, longue, colorée d'un côté, et d'un gris roussâtre de l'autre. Le bois de l'arbre ressemble à celui du beurré, et la poire n'y ressemble pas mal.

LANGOUSTE. Espèce d'écrevisse de mer qui a les mêmes vertus et les mêmes propriétés que les autres écrevisses. On les mange au court-bouillon et à la sauce blanche.

Langoustes a la sauce blanche. Faites-les cuire et passez-les au beurre blanc avec persil haché, bouillon de poisson, de la purée aux pois, sel et poivre; laissez mijoter et liez la sauce avec des jaunes d'œufs déliés avec du verjus; ou mettez-y un coulis de champignons.

Langoustes au court-bouillon. Servez-les garnies de pattes de langoustes marinées, avec persil frit.

LANGUE. Muscle composé d'une infinité de fibres entrelacées les unes dans les autres. La langue est la partie du corps des animaux qui surpasse toutes les autres par son goût excellent. Les langues d'agneau, de cochon, de veau et de mouton sont fort aisées à digérer; celle de bœuf produit un aliment un peu plus grossier, mais elle est d'une saveur très agréable et nourrit beaucoup. Ces langues fraîches, salées ou fumées sont un grand objet de commerce à Paris, et en quelques provinces et villes de France. Les langues de bœuf se vendent fraîches, par les bouchers. Tours, Blois, Orléans, Troyes, fournissent des langues de mouton, des langues de porc, salées et préparées. Elles sont en grande réputation, et il s'en fait un grand commerce. Les languiers, qui sont des langues de porc salées et fumées, auxquelles la gorge entière de l'animal est encore attachée sont fort estimés. La mer fournit aussi des langues de poisson, et les Terre-neuviers salent celles de morue qui se débitent le plus communément en Bourgogne et en Champagne, où on les apporte dans des barils, comme les noues ou tripes du même poisson.

Ce qu'on appelle vulgairement langue de carpe, est proprement le palais, morceau fort exquis.

Langues d'agneau. Ces langues plus délicates que celles de mouton se préparent de la même manière (Voy. ci-dessous).

Langues d'agneau en crépinettes. Faites cuire dans une poêle une douzaine de langues d'agneau dont vous aurez retiré les cornets et que vous aurez fait dégorger dans un vase rempli d'eau, avant de les faire blanchir; leur cuisson faite, retirez-en les peaux; placez-les toutes du même côté sur un plat pour les égoutter; et afin de leur donner la même forme; couvrez-les d'un couvercle de casserole sur lequel vous mettrez un plat; quand elles seront froides, vous les parerez en forme de côtelettes; vous les fendrez en deux, en ayant soin de laisser tenir les deux moitiés ensemble; versez sur vos langues l'appareil qui va vous être indiqué plus bas, et laissez refroidir; mettez alors chacune de vos langues avec son assaisonnement dans de la crépinette de porc frais que vous aurez étendue sur un linge blanc, et que vous aurez d'avance fait tremper dans de l'eau tiède; enveloppez-les de la crépinette, et deux minutes avant de servir faites-les griller d'une belle couleur; dressez-les sur un plat en couronne; servez; saucez d'une sauce tomate, ou sauce poivrade.

Pour faire votre appareil, hachez bien fin vingt-quatre beaux champignons bien épluchés et bien lavés, avec persil, échalottes, sel, gros poivre et muscade; faites cuire votre hachis dans une casserole avec un quarteron de beurre et un verre de vin blanc, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de mouillement, et ajoutez-y un peu de mie de pain.

Langues d'agneau au parmesan. Faites cuire douze langues, comme dans l'article précédent; coupez-les en deux, quand elles seront froides; dressez vos morceaux sur un plat où vous aurez mis du parmesan râpé, du fromage et de l'espagnole réduite; arrosez d'espagnole et saupoudrez de fromage; enduisez vos langues d'un blanc d'œuf à moitié fouetté, et poudrez-les de moitié parmesan râpé et moitié mie de pain; arrosez d'un peu de beurre fondu, et faites-leur prendre couleur au four, ou sous un four de campagne.

Langues d'agneau en matelote. Faites cuire vos langues d'agneau dans une braise; mouillez-les avec du vin blanc; égouttez-les quand elles seront cuites; retirez-en les peaux; dressez-les sur un plat et marquez-les d'une sauce matelote.

Langue de boeuf a la sauce hachée. Faites dégorger et blanchir une langue de bœuf; puis faites-la rafraîchir et parez-la. Assaisonnez de gros lardons avec du persil et des ciboules hachés, sel, poivre, épices; piquez votre langue avec des lardons, et faites-la cuire dans une casserole avec des bardes de lard, des parures et débris de viandes, ognons, carottes, girofle, thym, laurier; mouillez avec du bouillon, et faites bouillir le tout à petit feu, pendant quatre heures au moins. Parez ensuite votre langue; ôtez-en la peau; fendez-la en deux dans toute sa longueur, de manière cependant à ce que les morceaux ne se séparent pas; dressez-la sur un plat, et masquez-la avec une sauce hachée. Cette sauce peut se remplacer par un roux mouillé avec du bouillon, et dans lequel on met le persil, les ciboules et les échalottes hachées.

Langue de boeuf aux champignons. La langue étant préparée comme celle à la sauce hachée (Voy. ci-dessus Langue de boeuf a la sauce hachée). Vous tournez des champignons, et les faites sauter dans le beurre avec un jus de citron; ajoutez cinq ou six cuillerées de sauce espagnole, autant de consommé; faites réduire cette sauce; dégraissez-la, et la versez sur la langue fendue en deux.

Langue de boeuf en hochepot. La langue étant cuite, comme il est dit ci-dessus, à l'article *Langue à la sauce hachée*, vous la couperez en tranches et la dresserez autour du plat. Faites, d'autre part, blanchir, rafraîchir et égoutter de petites carottes bien tournées; faites-les revenir dans le beurre, ajoutez-y quelques cuillerées de sauce espagnole, autant de consommé, un peu de sucre, et lorsqu'elles seront cuites, ver-

sez-les au milieu de la couronne formée par vos morceaux de langue ; glacez ces derniers et servez. Il est bien aussi de faire autour du plat un cordon de petits ognons glacés.

A défaut de sauce et de consommé, on jette un peu de farine sur les carottes quand elles sont revenues, et l'on mouille avec la cuisson de la langue.

Langue de boeuf en papillotes, Quand la langue est cuite comme les précédentes, vous la coupez par morceaux en forme de côtelettes ; vous arrangez vos morceaux sur un plat, et vous versez dessus une sauce à papillotes (Voy. Sauce a papillotes). Quand votre sauce est froide, vous en arrosez les morceaux de langue ; vous mettez une barde de lard bien mince dessus et dessous ; vous avez un carré double de papier huilé ; vous enveloppez votre morceau de langue dans votre papier, et vous le plissez tout autour des bords, le plus serré possible, afin que votre sauce ne s'en aille pas étant sur le gril. Il faut un feu doux pour griller ces papillotes ; vous les dressez autour du plat, et mettez un jus clair dessous.

Langue de boeuf en atelet. Faites cuire la langue, comme il est dit ci-dessus, à l'article *Langue à la sauce hachée*, laissez-la refroidir, et coupez-la en morceaux carrés. Faites réduire de la sauce italienne (Voy. Italienne). Liez-la avec des jaunes d'œufs, et versez-la sur les morceaux de langue que vous aurez dressés sur un plat. Laissez refroidir le tout ; puis, prenez l'un après l'autre ces petits morceaux et embrochez avec un atelet, en ayant bien soin qu'ils soient tous également garnis de sauce. Les morceaux de langue doivent être coupés de manière qu'un atelet qui en est garni présente la forme d'un carré long avec ses quatre angles. Trempez alors l'atelet dans du beurre à peine fondu, puis dans de la mie de pain, et en troisième lieu dans des œufs battus et assaisonnés d'un peu de beurre, sel et gros poivre ; mettez ensuite l'atelet sur le gril, et mettez le four de campagne par dessus.

Langue de boeuf en cartouches. Vous préparez votre langue comme celle aux cornichons ; quand elle est cuite et froide vous la coupez en petits carrés longs de quatre pouces, sur huit ou dix lignes de carré ; vous arrangez vos morceaux sur un plat, et vous mettez une sauce à papillotes dessus (Voy. Sauce a papillotes). Quand elle est refroidie, vous prenez un morceau de langue, vous l'entourez de sauce, et le couvrez d'une barde de lard très mince ; vous avez un carré de papier huilé dans lequel vous enveloppez votre morceau de langue, de manière que cela ait la forme d'une cartouche ; vous la faites griller sur un feu doux ; vous la dressez sur le plat, en bûche ou en pile. Il ne faut pas de sauce. Vous aurez bien soin de fermer votre papier hermétiquement, afin que la sauce ne s'en aille pas.

Langue de boeuf aux cornichons. Après avoir fait dégorger sa langue, on la fait blanchir pendant une demi-heure ; on la met ensuite rafraîchir ; lorsqu'elle sera refroidie, on la préparera : à cet effet, on prendra des lardons qu'on assaisonnera avec du sel, du gros poivre, des quatre épices, du persil et des ciboules hachés très menu ; on pique la langue avec des lardons assaisonnés, et on la fait cuire dans une casserole dans laquelle on jette quelques bardes de lard, quelques tranches de veau et de bœuf, des carottes, des ognons, du laurier, du thym et plusieurs clous de girofle ; on mouille la cuisson avec du bouillon ; on laisse cuire la langue à petit feu pendant quatre à cinq heures ; au moment de la servir, on ôtera la peau de dessus ; on aura du coulis roux dans lequel on mettra des cornichons bien hachés que l'on versera dessus ou que l'on servira dans un bol à part.

Langue de boeuf en paupiettes. On prend une langue de bœuf dont on ôte le cornet, et qu'on fait blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante ; on la met cuire dans le pot au feu jusqu'à ce que la peau puisse s'enlever ; elle ne gâtera point votre bouillon ; on ôtera la peau et on la mettra refroidir ; on la coupera en tranches minces dans toute sa largeur et longueur ; couvrez chaque morceau avec la farce du godiveau

ou autre farce de viande, de l'épaisseur d'un petit écu; on passe un couteau trempé dans l'œuf sur la farce; on les roulera ensuite et on les embrochera dans un attelet; après avoir mis à chacune une petite barde de lard, on les fait cuire à la broche; quand elles seront presque cuites, on jettera de la mie de pain sur les bardes; on fera prendre une couleur dorée à feu clair, et on les servira avec une sauce piquante dessous. (Voy. sauces).

Langue de boeuf a la persillade. On fait blanchir sa langue un quart d'heure à l'eau bouillante; ensuite on la larde avec du gros lard, et on la met cuire dans une marmite; quand elle est cuite, on ôte la peau, et on fend la langue un peu plus de moitié dans sa longueur, pour l'ouvrir en deux sans la séparer; on la sert avec du bouillon, du sel, du gros poivre, un filet de vinaigre et du persil haché.

Langue de boeuf a l'écarlate. Procurez-vous une langue de bœuf, deux onces de salpêtre que vous pilerez bien; frottez-en bien votre langue, que vous mettrez dans une terrine avec du thym, du laurier, du basilic, du poivre en grains; vous mettrez deux fortes poignées de sel dans l'eau bouillante; quand votre sel sera fondu et que votre eau sera froide, vous la verserez sur votre langue, et vous la laisserez dans la saumure cinq ou six jours au plus. Si vous avez le temps, avant de la faire cuire, vous la mettrez dégorger deux heures; vous la ferez blanchir; vous la poserez dans une braisière avec un quart de la saumure, du thym, du laurier, du basilic, du poivre en grains, deux carottes, deux ognons, trois clous de girofle, deux pintes d'eau, du sel; vous la ferez mijoter pendant deux heures, et la retirerez du feu; laissez-la refroidir dans son assaisonnement.

Langue de boeuf au parmesan. Faites refroidir une langue de bœuf braisée; mettez au fond d'un plat creux du parmesan râpé; coupez votre langue en tranches très minces et couvrez votre fromage de ces tranches; faites ainsi plusieurs lits dont chacun sera arrosé d'un peu d'espagnole réduite; finissez par un lit de fromage que vous arroserez d'un peu de beurre fondu; faites prendre couleur à votre langue au four de campagne, et servez.

Langue de boeuf a la broche. Faites blanchir une langue de bœuf, et mettez-la dans une petite marmite avec du bouillon ou de l'eau, sel, poivre, deux ognons, carottes, panais, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic; quand elle est cuite aux trois quarts, ôtez la peau; piquez tout le dessus de votre langue de petit lard pendant qu'elle est encore un peu chaude; achevez de la faire cuire à la broche, et servez-la avec une sauce piquante pour entrée ou pour hors-d'œuvre.

Langue de boeuf fourrée. On fait dégorger le nombre de langues que l'on veut avoir, puis on les met dans de gros boyaux de bœuf que l'on a grattés avec soin et bien lavés dans de l'eau, avec des herbes aromatiques; on lie les deux extrémités de chaque boyau, ensuite on les met tremper une douzaine de jours dans une saumure qui contient deux onces de salpêtre, laurier, thym, girofle, macis, gingembre, coriandre et genièvre; on les sort au bout de ce temps pour les faire sécher dans la cheminée où l'on brûle des herbes aromatiques; on les fait avec un quart de leur saumure et de l'eau.

Langue de boeuf a la rémolade. Faites blanchir une langue de bœuf, que vous lardez de gros lard; mettez la cuire avec du bouillon, un peu de sel et un bouquet; la cuisson achevée, ôtez-en la peau, et fendez votre langue tout du long sans la séparer tout-à-fait, seulement pour que le lard paraisse.

Mettez dans une casserole, du persil, ciboules, câpres, anchois, échalottes, le tout haché très fin, un filet de vinaigre, une pincée de chapelure de pain fine, un demi-verre de jus de veau, autant de bouillon, un peu de sel, du gros poivre; faites bouillir le tout ensemble un moment; mettez-y la langue pour la faire mijoter un quart-d'heure et prendre goût. En la servant pour hors-d'œuvre, ajoutez-y un peu de moutarde.

Langue de boeuf en matelote. Préparez votre langue comme la langue aux cornichons (Voy. ci-dessus), mais ne la piquez pas ; faites-la cuire dans le même assaisonnement, en ajoutant une bouteille de vin blanc ; quand elle sera cuite, passez le mouillement au tamis de soie. Faites roussir dans du beurre de petits ognons ; poudrez-les d'une cuillerée de farine, et mouillez-les avec le jus de votre cuisson, que vous avez dégraissé ; mettez-y des champignons et un peu de gros poivre ; ôtez vos ognons dès qu'ils seront cuits ; coupez votre langue en morceaux, si votre sauce est trop claire pour pouvoir la réduire ; dès que votre sauce sera réduite, vous la mettrez dessus avec vos ognons, vos champignons, et vous ferez mijoter un quart d'heure ; vous la dégraisserez avec soin, et vous prendrez soin qu'elle soit de bon sel.

Langue de boeuf au gros sel. Après avoir lardé une langue de bœuf avec du gros lard, vous la mettrez cuire dans la marmite de la pièce de bœuf, ou à part avec de l'eau, de l'ognon et quelques racines ; lorsqu'elle est cuite vous ôtez la peau ; vous la dressez sur le plat, que vous devez servir avec du bouillon, du gros sel, et un peu de persil vert autour ; on la présente comme hors-d'œuvre.

Langue de boeuf aux épinards. Faites cuire votre langue comme celle dite aux cornichons (Voy. ci-dessus) ; coupez-la par tranches, de manière à pouvoir la dresser en miroton ; glacez-la ; faites autour de votre plat un cordon avec vos morceaux de langue, et versez au milieu des épinards passés au beurre et mouillés avec de l'espagnole ou du consommé.

Vous pouvez encore arranger votre morceau de langue sur vos épinards, ou bien la langue entière glacée. Si vous n'avez pas de sauce, il faudrait passer vos épinards dans le beurre, en y ajoutant un peu de gros poivre : quand vous les aurez fait bien revenir, mêlez-y une bonne pincée de farine, et mouillez-les avec le jus de votre langue, que vous passez au tamis de soie, et que vous dégraissez avec soin ; mouillez vos épinards de manière à les rendre un peu liquides ; de cette façon, vous pourrez les faire réduire et leur donner du goût. Le mouillement étant assaisonné, il ne faut pas y mettre du sel.

Langues de carpes en ragout. On se procure cent langues de carpes que l'on fait blanchir comme les laitances de ce poisson. La sauce de ces langues est la même que celle des laitances et se finit de même ; nous en avons indiqué la recette à l'article laitances de carpes (Voy. Carpe).

Langues de cochon fourrées. Prenez des langues de porcs, ôtez-en une partie du cornet ; échaudez-les, pour leur ôter la première peau ; mettez-les dans un vase ; serrez-les bien l'une contre l'autre, en les salant avec du sel et un peu de salpêtre ; joignez-y du basilic, du laurier, du thym et du genièvre ; posez dessus quelque chose de lourd pour les presser l'une contre l'autre ; couvrez le pot comme il est indiqué au petit lard ; mettez-le de même dans un endroit frais pendant huit jours. Au bout de ce temps, retirez les langues de la saumure ; faites-les égoutter ; emballez-les dans des boyaux de cochon, de bœuf ou de veau ; nouez-en les deux bouts ; faites-les fumer, et lorsque vous voudrez vous en servir, vous les mettrez cuire dans de l'eau avec un peu de vin, un bouquet de persil, des ciboules, quelques ognons, du thym, du laurier et basilic ; laissez-les refroidir, et servez-les.

Langues de mouton braisées. Après avoir bien lavé des langues de mouton, et les avoir fait dégorger, faites-les blanchir, rafraîchir et égoutter. Parez-les, et en ôtez le cornet ; puis vous les piquerez avec des lardons de moyenne grosseur, et vous les ferez cuire avec des bardes de lard, carottes, ognons, bouquet garni, le tout mouillé avec du bouillon. Cela doit cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures.

Langues de mouton aux navets. Les langues étant cuites comme à l'article précédent, vous les dresserez, et verserez dessus un ragoût de navets.

Langues de mouton aux petites racines. Dressez en couronne les langues braisées et arrangez au milieu les petites racines

préparées comme il est dit au mot RACINES.

LANGUES DE MOUTON AU GRATIN. Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre; faites-les bouillir pendant une demi-heure à très petit feu; ajoutez-y un peu de sauce espagnole; pour le gratin, prenez un plat qui aille au feu, mettez-y dans le fond une farce de l'épaisseur d'un écu, faites avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou de lard râpé, deux jaunes d'œufs crus, persil, ciboule hachés, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, sel, gros poivre; mêlez le tout, et mettez le plat sur la cendre chaude jusqu'à ce que la farce se soit attachée; ensuite vous en égoutterez le beurre; servez dessus des langues avec leur sauce.

LANGUES DE MOUTON EN ATELETS. Vous préparez et faites cuire vos langues comme celles dites braisées; vous les couperez en morceaux carrés épais de deux lignes; vous ferez réduire une sauce hachée, pour qu'elle soit épaisse, étant réduite, vous mettrez un jaune d'œuf cru, que vous mêlerez avec votre sauce qui sera presque bouillante; vous mettrez vos morceaux de langue avec votre sauce; vous remuerez bien le tout, afin que vos morceaux prennent de la sauce; vous les poserez sur un plat pour refroidir. Vous aurez une tétine de veau cuite, ou du petit lard que vous couperez en carrés, de la même grandeur que ceux de vos langues; vous mettrez un morceau de langue, un morceau de tétine, ainsi de suite jusqu'au bout de l'atelet. Quand il sera plein, vous verserez la sauce dessus; avec le couteau vous l'unirez sur les quatre carrés; vous tremperez votre atelet dans du beurre, vous le mettrez dans la mie de pain; après vous le tremperez dans l'œuf battu; vous le pannerez encore une fois. Vous aurez soin que vos quatre carrés soient bien unis, et vos quatre angles bien formés. Vos atelets finis, un quart d'heure avant de servir, vous les mettrez sur le gril, à feu doux; vous les tournerez de trois côtés; et au quatrième, vous lui ferez prendre couleur au four de campagne, ou avec une pelle rouge à glacer: au moment de servir, vous les mettrez sur le plat; vous verserez dessous une sauce italienne.

LANGUE DE MOUTON A LA GASCONNE. Coupez par filets des langues de mouton braisées; ayez un plat qui aille au feu; mettez dans le fond un peu de sauce espagnole avec persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, des champignons, le tout haché très fin, sel, gros poivre; arrangez dessus les filets des langues, et les assaisonnez dessous, couvrez tout le dessus avec de la mie de pain, et sur la mie de pain vous mettez partout de petits morceaux de beurre gros comme des pois, ce qui nourrira votre ragoût et empêchera la mie de pain de noircir à la chaleur du feu; mettez le plat sur un petit feu; couvrez-le avec un couvercle de tourtière et du feu dessus; quand il sera de belle couleur, servez à courte sauce.

LANGUES DE MOUTON EN PAPILLOTTES. Préparez et faites cuire les langues comme celles dites braisées; quand elles seront cuites, vous les couperez en deux dans leur longueur; vous les mettrez sur un plat; vous verserez par dessus des fines herbes pour papillottes. Lorsque le tout est refroidi, vous enveloppez les moitiés de langue avec leur assaisonnement, dans des feuilles de papier huilé, en ayant soin de mettre dessous, et de chaque côté de la moitié de langue une petite barde de lard. Les papillottes étant pliées de manière à ce que l'assaisonnement ne puisse en sortir, vous les mettez sur le feu pour leur faire prendre couleur; dressez-les en couronne.

LANGUES DE MOUTON EN CARTOUCHES. Les langues en cartouches ne diffèrent des langues en papillottes que par la forme; c'est-à-dire, qu'avant de les envelopper dans le papier huilé, on les roule en cartouche; puis on les enveloppe en les serrant fortement pour qu'elles gardent cette forme.

LANGUES DE MOUTON SAUCE TOMATE. Les langues étant braisées (Voyez ci-dessus, LANGUES DE MOUTON BRAISÉES), dressez-les

en couronne, et versez une sauce tomate dessus.

Langues de mouton a la nivernaise. Les langues étant cuites à la braise, pressez-les pour les aplatir le plus possible, et laissez-les refroidir. Parez-les et dressez-les sur un plat à sauter avec un peu de demi-glace. Faites chauffer le tout jusqu'à ce que la glace enveloppe les langues; dressez-les en couronne; entourez-les de laitues et de carottes tournées, et versez au milieu un ragoût de petites racines (Voir au mot racines, petites racines).

Langues de mouton en crépinettes. Les langues étant cuites comme il est dit ci-dessus, opérez comme pour les palais de bœuf en crépinettes (Voir ce dernier article au mot boeuf).

Langues de mouton aux fines herbes. Dressez des langues braisées sur un plat où vous aurez étendu une sauce Durcelle réduite. Poudrez-les de chapelure; arrosez cette dernière avec du beurre fondu, mouillez le tout avec un peu de vin blanc; placez votre plat sur un feu modéré, et couvrez-le avec un four de campagne, jusqu'à ce que le tout soit réduit en glace; versez dessus une sauce espagnole réduite.

Langues de mouton (Emincé de). (Voyez emincé de mouton a la chicorée). Les langues de mouton braisées s'émincent comme le rôti, et se servent de même.

Langues de veau a la sauce piquante. Faites dégorger et blanchir la langue de veau; faites-la rafraîchir; parez-la et la piquez de moyens lardons bien assaisonnés. La langue ainsi préparée, faites-la cuire dans une braisière avec du bouillon, quelques carottes, des ognons, des clous de girofle, du thym, du laurier, de tout cela modérément, et plein une cuillère à pot de bouillon. Trois heures sont suffisantes pour cuire la langue. Vous en ôtez la peau de dessus, vous la glacez, vous la dressez et versez une sauce piquante dessus.

LANGUE DE BOEUF ou BUGLOSE. Plante qui vient dans les jardins et dans les bonnes terre. Elle a, à peu près, les mêmes usages que la bourrache. Ses fleurs sont du nombre des fleurs cordiales; on s'en sert même pour garnir les salades. Elle est si utile à la santé qu'un potager doit toujours en être pourvu. Plus sa feuille est nouvelle, plus elle a de vertu. Elle ne se multiplie que de graine. Elle est semblable à celle de la bourrache, qu'on ne la saurait distinguer. Ses propriétés, en médecine, sont les mêmes; on les mêle ensemble, et l'on substitue la bourrache à la buglose, ou langue de bœuf, et la buglose à la bourrache, quand on n'a pas l'une ou l'autre. On les emploie dans les bouillons rafraîchissans, dans les tisanes, décoctions des lavemens. Il y a plusieurs sortes de bugloses qui diffèrent de celle-ci par leurs fleurs et par les feuilles.

LANGUIER. Langue de porc salée et fumée où l'on a laissé la gorge (Voy. Langue).

LAPEREAU. Petit du lapin (Voy. lapin).

LAPIN. Petit animal sauvage, à quatre pieds, qui se plaît surtout dans les bois-taillis et buissons où il creuse des trous que l'on nomme terriers, pour se loger et se mettre à couvert des injures du temps. Il y a de la différence entre les lapins de garenne et ceux de clapiers; les premiers ont le poil plus roux, moins épais, ne sont pas si gros, ni si gras que le clapier, ont la chair plus délicate, plus agréable, plus saine, parce qu'ils vivent en pleine liberté, et toujours dans un grand mouvement; ils se nourrissent de plantes aromatiques. Ils sont sauvages, beaucoup plus vifs et plus habiles que les clapiers qui, lourds, endormis, se laissent souvent prendre par le renard, quand on les met en liberté dans le clapier; mais en récompense, les lapins de clapier peuplent beaucoup plus que ceux de garenne, parce que ceux-ci étant sauvages, ils se rencontrent et s'accouplent moins souvent et ne portent que trois ou quatre fois l'an, au lieu que dans le clapier, les hazes portent tous les mois de l'année, hormis quelquefois le mois de février. On appelle lapins de clapier, et communément mangeurs de choux, tous les lapins domestiques, soit qu'ils viennent

de clapier ou qu'ils aient été nourris dans un grenier, une grange ou ailleurs. De même l'on qualifie lapins de garenne, soit les lapins de vraie garenne soit les lapins de bois, buissonniers ou autres. Il ne faut pas toujours s'arrêter à la couleur des lapins. Il y en a de blancs, de bruns, de noirs, de gris et de bigarrés. Les clapiers se nourrissent de foin, fruits, plantes potagères, herbes, etc. Les sauvages broutent des feuilles, écorces et racines, des plantes aromatiques, comme thym, serpolet, genièvre. Dans une garenne trop peuplée où il n'y aurait pas une nourriture suffisante il faut semer un peu d'orge ou d'avoine qui leur servira de pâture, et même y porter du foin l'hiver, à cause de la stérilité de la saison.

Les lapins détruisent entièrement un jardin quand ils y trouvent entrée; ils rongent jusqu'au jeune bois, coupent tout à fleur de terre, et leur dent est presque toujours mortelle. Il faut, avec du fil de fer, boucher les ouvertures des murs, et les grilles par où ils pourraient passer, et s'il y a des terriers dans le jardin, on les détruit avec le furet ou par des pièges. Le voisinage des garennes est aussi très dangereux pour les vignes et pour les blés. Ils vont en troupe paître les blés en herbe, et brouter les bourgeons de la vigne, et jusqu'aux racines des plantes, quand la terre est couverte de neige. Pour prévenir ces désordres, il faut leur donner assez de soin dans les bois, surtout au commencement du printemps, époque à laquelle ils ne peuvent pas encore trouver beaucoup à vivre. Il y en a qui, pour écarter les lapins de leurs vignes, pendant qu'elles sont en bourgeons, et de leurs blés pendant qu'ils sont en herbes, font fondre du souffre, puis y trempent des bâtons de saule fort menus et fort secs par un bout, et les fichent en terre par l'autre bout tout le long de la pièce de terre que l'on veut conserver. On met ces petits bâtons à six pieds l'un de l'autre, puis on y met le feu. Les lapins haïssent l'odeur du soufre, et n'approcheront point de la pièce ensoufrée. Comme cette odeur dure quatre ou cinq jours, on peut recommencer de quatre jours en quatre jours, jusqu'à ce que les bourgeons de la vigne et du blé soient hors de danger.

A la différence des lièvres qui longent les chemins, les lapins ne vont que par sauts. S'il y en a quelqu'un qui s'avise de changer de terrain, dans l'appréhension d'y être surpris, les autres le suivent. Ils s'entre-battent souvent les uns les autres, et se mordent jusqu'à s'arracher quelquefois les oreilles ou se blesser les jambes, en sorte qu'ils en restent boiteux tout le reste de leur vie. Ils ont leurs ruses particulières; souvent ils ferment, avec du sable, le trou où ils gîtent, crainte qu'on aille les y surprendre. Les lapins vont fort vite, quand ils n'ont qu'une carrière de deux ou trois cents pas. Ils quittent rarement le fort, mais si on les dépayse, ils sont bientôt pris. Si on les poursuit, ils se terrent, et se font des trous où ils se réfugient. La chasse la plus ordinaire, pour les lapins, est avec le furet; elle est divertissante. Au lieu de furet, on prend du soufre et de la graine d'orpin qu'on brûle dans du parchemin ou dans du drap qu'on met à l'entour du trou, en sorte que le vent chasse la fumée dedans. Le lapin, qui hait cette fumée, sort incontinent, et se jette dans les poches. On appelle cette chasse fumer le lapin, ou prendre le lapin à la fumée. Il y en a qui prennent plaisir à chasser le lapin au fusil. Pour cela on va dans une garenne qu'on sait fournie. On en ferme tous les trous, et l'on a un basset bien instruit que l'on met en chasse pendant que le fusil à la main on se tient sur les clapiers pour attendre venir les lapins que le chien fait partir. Ces lapins poursuivis cherchent alors leur lieu de refuge, et les chasseurs, qui les voient venir, ont tout le temps de les viser et de les tirer à leur aise. Cette sorte de chasse plaît à bien des gens, mais elle est dangereuse pour les garennes, car si un lapin blessé s'échappe et vient mourir dans son trou, il empoisonne tous les lapins qui gîtent avec lui. On prend aussi les lapins au collet et au panneau.

On doit choisir le lapin gras, bien nourri, d'un âge moyen; trop jeune, sa chair n'est

pas assez faite ; trop vieux, sa chair est sèche, dure, difficile à digérer. Il est meilleur l'hiver que l'été, parce que sa chair est pour lors plus tendre et plus délicate. Le lapin convient surtout en hiver, à toutes sortes d'âges et de tempéramens, pourvu que l'on en use modérément. Le lapin a beaucoup de rapport avec le lièvre, cependant sa chair est d'un goût un peu différent ; elle est aussi plus humide, plus tendre et plus succulente ; mais quand il est très jeune, l'usage n'en est pas aussi salutaire que quand il est dans un âge moyen. Le lièvre, au contraire, étant d'un tempérament plus sec que le lapin, doit être choisi plus jeune que lui. On connaît un lapin de garenne quand le poil, aux pieds ou sous la queue, est de couleur rousse ; et il faut prendre garde si l'on n'a point un peu fait brûler de ce poil pour le roussir ; ce qu'on peut facilement connaître en le portant au nez pour voir s'il ne sent point le roussi, ou en effaçant cette marque avec de l'eau. Pour distinguer un lapereau d'avec un lapin, tâtez-le sur le dehors des pattes de devant au-dessus de la jointure ; si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune. On le connaît encore à la tête, parce qu'il a le nez plus pointu et l'oreille plus tendre. Cette marque n'est pas si sûre que celle de la patte. Pour le fumet, flairez le lapin au ventre, et l'usage vous apprendra à connaître les bons.

Les lapereaux se servent ordinairement pour rôt ; mais on les emploie aussi en différentes entrées.

Lapin au coulis de lentilles. Coupez-le par membres, et faites-le cuire avec du bon bouillon, du petit lard, un bouquet garni, sel et peu de poivre. Vous faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine, avec du bouillon sans sel et quelques ognons roussis au beurre ; quand elles sont cuites, vous les passez à l'étamine avec leur bouillon ; retirez ensuite le lapin et le petit lard de sa cuisson ; dégraissez-la et incorporez-la dans la purée ; vous la faites bouillir sur un fourneau et mijoter dans la cendre chaude ; par ce moyen, elle prendra une belle couleur ; un instant avant de servir, vous la dégraissez et la faites réduire ; ajoutez-y un morceau de sucre, si elle est trop âcre ; dressez vos lapereaux, que vous aurez eu soin de tenir chaudement dans une casserole, et masquez-les avec la purée et le petit lard à l'entour. Cette entrée se sert ordinairement dans une casserole d'argent ou une terrine de faïence ou de porcelaine.

Lapins en matelote. On coupe un lapin par membres ; on les passe avec le foie dans un petit roux, puis on mouille avec un verre de vin rouge, deux de bouillon, et on ajoute un bouquet bien garni, sel et poivre ; on fait cuire à petit feu ; une demi-heure après, on y met une douzaine de petits ognons blanchis, et si on veut ajouter une anguille coupée par tronçons, on aura soin de ne la mettre qu'aux trois quarts de la cuisson du lapin. Avant de servir, on ôte le bouquet, on dégraisse la sauce ; on y jette une bonne pincée de câpres entières, un anchois haché, et on sert avec des croûtons passés au beurre, la sauce par-dessus.

Lapereaux (Hachis de). Prenez deux lapereaux rôtis et froids ; levez-en les chairs et les durillons ; vous les hachez extrêmement, et les liez, au moment de servir, avec une espagnole réduite, et à laquelle vous incorporez un morceau de beurre sans faire bouillir. Servez chaudement avec des œufs mollets autour, ou bien des croûtons frits.

Lapereaux (Filets de) en salade. On coupe proprement des mies de pain comme de gros lardous ; on les passe sur le feu dans une casserole avec du beurre, jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur dorée, et on les met égoutter ; si on a des restes de lapereaux cuits à la broche que l'on a desservis de table, on en lève toutes les chairs pour les couper en gros filets. On arrange proprement sur le plat qu'on doit servir les filets de pain, ceux de lapereaux, deux anchois bien lavés et coupés en très petits filets, et des câpres entières ; si on a des petits ognons blancs cuits au pot, on les mêle avec les filets en dessinant le tout

d'une manière agréable, et on assaisonne de sel, gros poivre, huile et vinaigre. Ordinairement on n'assaisonne que sur la table.

Lapins aux petits pois. On les coupe par morceaux et on les fait cuire comme les poulets aux petits pois (Voy. Poulets aux petits pois).

Lapereaux en papillottes. Prenez un lapereau tendre que vous coupez par membres; ôtez-en les plus grands os; mettez-le mariner avec persil, échalottes, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre et du beurre; enveloppez chaque morceau avec son assaisonnement et une petite barde de lard dans du papier blanc huilé; faites cuire à très petit feu sur le gril, en mettant encore une autre feuille de papier graissée dessous; servez avec le papier.

Lapereaux au gîte. Farcissez deux lapereaux avec leurs foies, un morceau de beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, gros poivre; cousez-les et troussez les pattes dessous le ventre, et celles de devant sous le nez; mettez-y des brochettes pour les faire tenir; faites-les cuire avec du vin blanc, du consommé, un bouquet garni, sel, gros poivre; lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis; dégraissez-la et mettez-y un peu de coulis; faites réduire au point d'une sauce. Dressez les lapereaux comme s'ils étaient au gîte.

Lapin en gibelotte. Votre lapin dépouillé et vidé, vous le coupez en morceaux; vous mettez dans une casserole un quarteron de beurre et plein deux cuillerées à bouche de farine; vous faites un roux, dans lequel vous ferez revenir les morceaux de votre lapin; mouillez avec une bouteille et demie de vin blanc; mettez-y des champignons, du petit lard, que vous ferez revenir dans un autre vase, un bouquet garni; faites aller votre ragoût à grand feu, jusqu'à une certaine réduction; vous ajouterez un peu de sel et gros poivre; ayez soin de dégraisser votre ragoût, et que votre sauce ne soit ni trop, ni trop peu liée; après avoir goûté s'il est d'un bon sel, retirez votre bouquet, et servez.

Lapereau a la minute. Votre lapin dépouillé et vidé, coupez-le en morceaux, ayant soin d'ôter le mou; vous essuierez proprement ces morceaux, afin qu'il n'y reste point de sang; mettez un bon morceau de beurre dans une poêle; quand il sera un peu chaud, vous y mettrez votre lapereau avec un peu d'aromates pilés, du sel, du gros poivre, de la muscade râpée; placez-le sur un feu ardent; lorsque vos morceaux seront bien roidis, mettez-y du persil et des échalottes hachés très fin; vous le laisserez encore trois ou quatre minutes sur le feu; servez-le sortant de la poêle.

Lapereau sauté au vin de Champagne. Préparez et faites cuire votre lapereau comme le précédent; mettez-y le même assaisonnement, et versez-y une petite cuillerée de farine, que vous mêlerez avec votre lapereau sans le passer sur le feu; ajoutez un verre de vin de Champagne; placez ensuite votre casserole sur le feu; remuez-la pour que votre ragoût se lie sans bouillir; quand votre sauce sera liée, servez votre ragoût.

Lapereaux en caisse. Coupez-les par membres, et faites-les cuire en ragoût; vous les finirez comme les pigeons en surtout (Voy. Pigeons)

Lapereaux aux fines herbes. On les coupe par membres, et on les met dans une casserole, avec persil, ciboule, champignons, ail, le tout haché, un morceau de beurre, thym, laurier et basilic en poudre; on passe le tout ensemble sur le feu; on y jette une pincée de farine; on mouille avec un verre de vin blanc, un peu de jus et de bouillon: on assaisonne de sel et poivre; on fait cuire et réduire au point d'une sauce; quand on est prêt à servir, on prend les foies qui ont cuit dans la fricassée, on les écrase, et on les met dans la sauce.

Lapereaux au gratin. On les fait cuire comme les précédens, à cette différence que les fines herbes doivent être en bouquet et non hachées; on les servira sur le gratin, fait comme celui des cailles (Voy. Cailles).

Lapereaux a l'espagnole. Faites-les cuire, coupés par membres, avec un demi-verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet garni, sel et poivre ; ensuite vous les servirez avec une sauce à l'espagnole.

Lapereaux en galantine. Il faut les désosser à forfait, comme le dindon en galantine : quand les lapereaux sont cuits, si on veut les servir pour entrée, on les retire pour les bien essuyer de leur graisse, et on les sert avec une sauce à l'espagnole : ordinairement on le fait pour entremets froids ; alors on les laisse refroidir dans leur cuisson, comme pour le dindon en galentine (Voy. Dindon).

Lapereau en tortue. Videz un lapereau ; laissez le foie et ôtez l'amer ; désossez-le seulement dans le milieu du rable ; faites un trou à la peau pour y faire passer la moitié du devant du lapereau ; il se trouvera renversé et prendra la figure d'une tortue ; ficelez-le et le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un peu de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre ; la cuisson faite, passez la sauce au tamis ; dégraissez-la et y mettez un peu de coulis pour la lier ; faites réduire au point d'une sauce. Servez sur le lapereau.

Lapin (Quenelle de). Vous levez les filets de vos lapins, et vous prenez les cuisses ; vous séparez les chairs des nerfs avec la pointe du couteau ; vous pilez bien votre chair, ensuite vous la passez au tamis à quenelle ; vous la rassemblez pour en faire un tas ; vous mettez de la mie de pain tendre trempée dans du lait, du bouillon et de l'eau chaude ; quand elle est bien trempée, vous la mettez dans un linge blanc et neuf ; vous la pressez le plus fort possible, afin qu'il ne reste pas de liquide dans votre mie ; pilez-la bien, et la passez au tamis de même que votre viande ; assemblez et mettez votre tas à part ; si votre beurre est trop ferme, vous le pilerez ; vous arrangez les trois portions égales, c'est-à-dire qu'il y ait autant de pain que de viande et de beurre ; vous pilerez vos trois corps ensemble, ensuite vous y mettrez du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée et une cuillerée de velouté : vous pilerez encore votre farce ; vous y jetterez de temps en temps un jaune d'œuf jusqu'à la concurrence de trois ; vous en mettrez deux entiers ; lorsqu'elle sera à son point, vous ferez une boulette que vous mettrez dans la marmite, pour voir si elle est trop ferme, vous y remettrez un petit morceau de beurre, et si elle est trop molle ou trop délicate, vous y remettrez un jaune d'œuf. Si vous voulez que votre farce à quenelle ait plus de corps et soit même meilleure, vous n'avez qu'à mettre de la tétine en place de beurre ; pour cela, vous la faites cuire dans la marmite, et la passez à travers le tamis à quenelle, lorsqu'elle est froide ; vous mettez alors beaucoup plus de tétine que vous ne mettriez de beurre.

Lapin (Terrine de quenelles de) a la Reynière. Mettez dans votre farce à quenelle un sixième de beurre de moins que pour les croquettes de quenelles de lapin (Voy. Croquettes). Pochez vos quenelles comme il est dit dans ce même article ; égouttez-les ; coupez en petits lardons huit ou dix truffes ; vous les mettrez dans vos quenelles, à pareille distance et de même grosseur ; vous en placerez quatre rangs sur la même quenelle ; lorsqu'elles seront piquées, vous les mettrez dans une casserole avec des rognons et des crêtes de coq, deux petites noix de veau, des ais d'agneau, des truffes ; versez ensuite dans une casserole plein deux cuillères à pot de velouté, une pareille cuillerée de fumet de gibier, une demi-bouteille de Madère sec, un maniveau de champignons, tournés et sautés dans un jus de citron et de l'eau ; vous ferez réduire votre sauce à moitié, et vous ôterez vos champignons pour les mettre avec votre garniture ; vous ferez une liaison avec quatre jaunes d'œufs, et gros comme un œuf de bon beurre ; vous la tournerez ensuite sur le feu pour la lier ; ne la laissez pas bouillir de crainte qu'elle ne tourne ; vous la passerez à l'étamine au-dessus de vos garnitures ; il faut qu'elles soient chaudes ; servez ce ragoût dans une

terrine ; vous pouvez employer une escalope en place de velouté ; vous travaillerez vous-même votre sauce ; voyez si elle est d'un bon sel.

Lapin (Pain de) a la Saint-Ursin. Vous mettrez de la farce à quenelle, plein un moule évidé, que vous beurrerez ; vous le ferez mijoter au bain-marie ; quand la farce qui est dans votre moule sera cuite, au moment de servir, vous la renverserez sur votre plat ; vous aurez bien soin qu'il n'y ait pas d'eau ; vous mettrez dans le vide de votre pain des cervelles de lapin, des filets mignons et rognons de lapin sautés ; vous aurez une sauce espagnole travaillée avec du fumet de gibier et un demi-verre de vin de Champagne ; quand votre sauce sera bien réduite, vous la verserez sur les garnitures qui sont dans votre pain, et vous en glacerez l'extérieur : on peut aussi mettre dedans une autre garniture, comme des petites noix de veau, des cretes, etc.

Lapins et lapereaux rôtis. Vous dépouillez et videz vos lapins ou lapereaux, en leur laissant néanmoins les foies ; après les avoir refaits, vous les piquez de menu lard ; vous les mettez à la broche, et les servez cuits et de belle couleur

Lapereau (Cuisses de) en Chipolata. Vous désosserez les cuisses ; vous les jeterez dans de l'eau bouillante pendant deux minutes ; ensuite retirez-les et parez-les ; mettez un quarteron de beurre dans une casserole ; placez-y vos cuisses ; vous les faites revenir pendant dix minutes ; vous verserez ensuite une cuillerée et demie de farine, que vous mêlerez avec votre beurre ; ajoutez plein deux cuillères à pot de bouillon passé au tamis de soie ; vous tournez votre ragoût jusqu'à ce qu'il bouille ; mettez-y des champignons sautés dans de l'eau et du jus de citron, pour éviter qu'ils noircissent, une feuille de laurier, un bouquet de persil et de ciboule ; vous ferez aller votre ragoût à grand feu, afin qu'il réduise ; vous y mettrez du petit lard que vous aurez fait blanchir ; quand votre ragoût sera aux trois quarts cuit, vous ajouterez vingt petits ognons que vous ferez blanchir ; vous pouvez aussi y mettre quinze marrons ; vous joignez six saucisses que vous lierez par le milieu avec une ficelle, pour qu'elles ne soient pas trop longues ; tenez-les dans l'eau bouillante pendant cinq minutes ; après les avoir rafraîchies, vous les mettrez dans votre ragoût ; ayez soin de bien le dégraisser ; quand il sera cuit, vous ferez une liaison de quatre jaunes d'œufs ; dressez ensuite vos cuisses sur votre plat, et vos ingrédiens par-dessus ; que votre ragoût soit d'un bon sel ; vous pouvez servir ce ragoût dans une terrine pour servir de flanc.

Lapereau au soleil (Cuisses de). Après avoir désossé les cuisses, vous les lardez de très près de moyens lardons assaisonnés de sel, de poivre et d'aromates pilés ; prenez du beurre dans une casserole ; faites-le tiédir, et mettez vos cuisses dedans ; vous les posez sur un fourneau ardent ; vous les sauterez pendant dix minutes ; vous y mettrez plein une cuillère à bouche de farine et une cuillère à pot de bouillon, deux à dégraisser de velouté, une feuille de laurier, quelques champignons, une demi-bouteille de vin blanc, un bouquet de persil et de ciboule ; vous ferez aller à grand feu pour faire réduire votre mouillement ; ayez soin de dégraisser votre ragoût ; quand il sera cuit et réduit, vous ferez une liaison de cinq jaunes d'œufs et un petit morceau de beurre fin ; vous posez vos deux cuisses sur un plafond pour refroidir ; vous les arrosez de leur sauce ; quand elles seront froides, vous parerez l'os de l'avant-cuisse ; vous les imbiberez bien de leur sauce, et vous les mettrez dans la mie de pain les unes après les autres ; vous les placerez sur un plafond ; vous casserez cinq œufs entiers ; jetez dedans un peu de sel fin, un peu de gros poivre ; vous battrez les œufs ; trempez les cuisses de lapereau dedans ; panez-les ; faites-les frire, et dressez-les avec du persil frit.

Lapereau en papillotes (Cuisses de) (Voy. cuisses de levraut en papillotes). Les cuisses de lapereau se préparent de la même manière.

Lapereau a la chicorée (Cuisses de). Désossez des cuisses de lapereau ; remplacez les

so par du lard; recousez les chairs, et faites-les cuire dans une casserole avec des bardes de lard, des parures de viande, ognons, carottes, bouquet garni; mouillez avec du bouillon; couvrez le tout avec un rond de papier beurré, et faites bouillir le tout sur un feu peu ardent pendant deux heures; faites égoutter les cuisses; glacez-les, et dressez-les sur de la chicorée au jus. On peut, étant cuites de cette manière, dresser les cuisses sur des concombres, des champignons, etc.

Lapereau (Cuisses de) panées, grillées. Désossez des cuisses de lapereau; panez-les en les passant dans du beurre fondu et dans de la mie de pain; faites-les griller, et dressez-les sur une sauce à la diable.

Lapereau en couronne (Filets de). Vos filets étant piqués de lard fin, vous les replierez sur eux en formant le rond, pour qu'ils se tiennent dans leurs formes, vous mettrez dans le milieu de chaque filet un ognon de la grosseur nécessaire pour en remplir le vide; vous l'assujettirez avec de petites brochettes; mettez des bardes de lard dans une casserole, quelques tranches de veau, deux carottes coupées en tranches, trois ognons, un peu de thym et de laurier; vous posez vos filets sur cet assaisonnement; ajoutez plein une petite cuillère à pot de bouillon; couvrez-les d'un rond de papier beurré; vous les ferez mijoter feu dessus et dessous pendant trois quarts d'heure; au moment de servir, vous les égoutterez et les glacerez; dressez-les ensuite en couronne, et vous servirez une sauce à glace dessous; vous pouvez, faute de lard ou de veau, mettre plein quatre cuillères à dégraisser de gelée, et vous ferez cuire vos filets avec feu dessus et dessous un peu ardent; faites tomber ensuite votre mouillement à glace; vous vous en servirez pour glacer vos filets.

Lapereau aux concombres (Filets de). (Voy. ci-dessus filets de lapereau a la chicorée).

Lapereau a la polignac (Filets de). Vous levez, parez et piquez des filets; vous les faites cuire comme les précédens; vous en avez d'autres bien parés que vous ciselez à distance égale, c'est-à-dire qu'avec le tranchant d'un couteau vous faites une incision dans votre filet; vous y mettez un demi-croissant de truffes; il faut en garnir ainsi tout le long de votre filet; vous préparez vos six filets de même; vous leur donnez la forme des autres; ceux piqués doivent être glacés, ceux aux truffes sont sautés dans du beurre, au moment du service, vous les égouttez; vous les dressez ensuite en couronne, un croûton glacé et un rond entre; vous placez dans le milieu un sauté de truffes dans un fumet de gibier.

Lapereau aux truffes (Sauté de filets de). Vous levez dix ou douze filets de lapereau; vous en ôtez la peau nerveuse; coupez-les en tranches rondes, toutes à peu près égales; avec la lame d'un couteau, vous aplatissez ces tranches; vous en coupez les angles, en leur donnant une forme ronde ou ovale; vous placez ensuite un morceau dans votre sautoir ou tourtière, ainsi de suite pour tous vos filets; quand ils sont tous parés et arrangés, vous avez des truffes que vous épluchez et parez; vous les coupez en tranches aussi égales; vous les mettez sur les filets jusqu'à ce qu'ils en soient couverts; vous faites tiédir trois quarterons de beurre que vous versez dessus; au moment de servir, vous mettez votre sauté sur un feu ardent; quand vos filets sont cuits, vous les dressez sur du velouté réduit, et vous entourez le tout de croûtons frits dans du beurre.

Lapereau aux champignons (Sauté de filets de) (Voy. l'article précédent), et remplacez les truffes par des champignons. Vous pourrez aussi remplacer le velouté par un roux blanc mouillé avec du consommé e lié avec des jaunes d'œufs.

Lapereau a la périgueux (Sauté de filets de). Coupez des filets de lapereau par morceaux de deux pouces de long; faites a chacun de ces morceaux cinq ou six incisions dans lesquelles vous mettrez des truffes coupées en demi-cercle; faites-les saute dans du beurre avec du poivre, du sel, de la muscade; puis faites-les égoutter, et mettez-les dans une sauce composée de velouté réduit, d'essence de gibier et liée avec des

jaunes d'œufs et du beurre ; dressez le tout, et l'entourez de croûtons frits dans le beurre.

LAPEREAU A LA REINE (Sauté de filets de). Vous levez et parez vos filets ; ayez soin d'ôter la peau nerveuse ; vous les couperez en morceaux d'un pouce et demi, tous de la même longueur; vous les arrangerez dans votre sautoir ; joignez-y du sel, du gros poivre; poudrez-les de persil haché bien fin et de ciboule qui ait été lavée après avoir été hachée ; ensuite faites tiédir du beurre que vous verserez sur vos morceaux de filets ; au moment de servir vous mettez votre sautoir sur un feu ardent ; quand vos filets sont cuits d'un côté, vous les retournez de l'autre ; vous posez les doigts dessus ; s'ils ne sont point mous, vos filets sont cuits ; vous avez un velouté travaillé à l'essence de gibier dans lequel au moment de servir, vous mettez vos filets avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre ; vous agitez le tout ensemble, et le dressez sur votre plat avec des croûtons à l'entour.

LAPEREAU EN CARTOUCHES (Filets de). Vos filets étant parés, mettez dans une casserole gros comme un œuf de lard râpé, gros comme deux œufs de beurre, plein quatre cuillères à bouche de bonne huile ; vous ferez chauffer le tout et vous y verserez plein trois cuillères à bouche de champignons hachés bien fin et bien pressés dans un linge ; vous les ferez revenir pendant quinze minutes dans le lard, le beurre et l'huile; vous y mettrez ensuite plein une cuillère d'échalottes aussi bien hachées et lavées pour en éviter l'acreté ; faites-les revenir un instant; après, vous y mettrez plein une cuillère de persil bien fin et lavé ; vous remuerez le tout ensemble sur le feu; vous couperez vos filets en deux, et vous les verserez dans cet assaisonnement avec du sel, gros poivre, un peu d'aromates pilés; vous les laisserez raidir ; après, vous les mettrez refroidir sur un plat; coupez des papiers de manière que chacun puisse envelopper en entier un morceau de filet; vous graisserez d'un peu d'huile chaque morceau de papier, et vous l'étendrez; ayez une barde de lard bien fine que vous mettrez dessus, puis un morceau de filet avec son assaisonnement ; vous l'envelopperez dans votre papier, de manière que cela forme une cartouche ; ensuite vous fermerez bien votre papier par les deux bouts, pour éviter que l'assaisonnement n'en sorte: un moment avant de servir, vous les poserez sur le gril à un feu un peu vif. Ne les quittez pas, de crainte qu'ils ne prennent trop de couleur : il faut les retourner souvent ; vous les dresserez comme un paquet de cartouches: servez-les à sec ou avec un jus clair dessous.

LAPEREAUX (filets de) EN ENTRÉE DE BROCHE. Faites mariner dans de l'huile avec des truffes fraîches et hachées, persil, sel et gros poivre, les filets de quatre lapereaux, que vous aurez coupés à peu près de la longueur du pouce ; enfilez vos morceaux avec leur assaisonnement, dans des atelets d'argent ; enveloppez-les de bardes de lard et de papier par dessus les bardes; faites-les cuire un quart-d'heure à la broche ; enlevez le lard, et servez vos atelets avec une italienne rousse et un jus de citron.

LAPEREAUX A LA BOURGUIGNONE. Ayez de jeunes lapereaux; coupez-les par morceaux ; mettez dans une casserole un peu de beurre ; faites-le fondre ; mettez vos lapereaux dedans, ayant eu soin d'en éponger le sang ; assaisonnez-les de sel, poivre et muscade, ail et laurier ; mettez votre casserole sur un fourneau ardent ; mettez un couvercle dessus, avec beaucoup de feu ; un quart d'heure suffit pour leur cuisson ; mouillez-les d'une cuillerée de velouté et d'un verre de vin blanc ; faites réduire votre sauce ; ajoutez-y des champignons tournés; liez la sauce avec des jaunes d'œufs, un peu de beurre, de persil, et un jus de citron.

LAPEREAU (Filets de) A LA MILANAISE. Trempez dans de l'allemande une douzaine de filets de lapereaux que vous aurez énervés et battus avec le manche de votre couteau ; panez-les avec moitié pain et moitié parmesan râpé; trempez-les dans une omelette, et panez-les de nouveau ; après leur avoir donné une belle forme, et les avoir

aisonnés de sel et gros poivre, faites-frire sur un sautoir dans du beurre clarifié; dressez en couronne, et servez avec sauce tomate.

Lapereau (Mayonnaise de). Coupez par morceaux un lapereau rôti, et sautez-le à froid dans de l'huile et du vinaigre, sel, poivre et ravigote. Dressez ces morceaux sur un plat; masquez-les avec une mayonnaise. Décorez cette mayonnaise avec des câpres, des anchois, des cornichons, etc. et entourez le tout d'un cordon de gelée de viande.

Lapereau (Salade de). Le lapereau étant cuit et préparé comme il est dit à l'article précédent, entourez le de cœurs de laitues et d'œufs durs, et décorez la salade avec les mêmes ingrédiens que la mayonnaise, à l'exception de la gelée.

Lapereau en caisse. (Voyez levraut en caisse). Le lapereau se prépare de la même manière.

Lapereau (côtelettes de) (Voyez plus haut, Côtelettes de levrault); celles de lapereau se préparent de la même manière.

Lapereau (Purée de). Hachez et pilez de la chair de lapereau rôti dont vous aurez ôté les peaux et les nerfs; mouillez avec de la sauce espagnole et un peu d'essence de gibier; faites chauffer cette préparation; passez-la à l'étamine; ajoutez-y un peu de glace de viande; dressez cette purée sur un plat, et entourez-la de croquettes de lapereau (Voir plus haut, croquettes de lapereau).

Lapereau (Soufflé de). La purée de lapereau étant préparée comme il est dit à l'article précédent, ajoutez-y des jaunes d'œufs; battez les blancs en neige; mêlez le tout, et le versez dans un bol en argent que vous aurez beurré; mettez ce bol sur de la cendre chaude; couvrez-le avec un four de campagne, et servez promptement quand le soufflé sera de belle couleur.

Lapereau (Salpicon de chair de). Coupez en gros dés de la chair de lapereau rôti, dont vous aurez ôté les peaux et les nerfs; coupez de la même manière, des truffes, des champignons, de la langue à l'écarlate, de la tétine de veau; mettez le tout dans une sauce espagnole réduite; avec un peu d'essence de gibier. Cette préparation peut se mettre dans des coquilles que l'on met sous le four de campagne, quelques instans avant de servir; on la met aussi dans de petits pâtés chauds.

Lapereau (Filets de) a la maréchale. Enervez une douzaine de filets de lapereaux. Après les avoir battus avec le manche de votre couteau, panez-les à l'anglaise (Voy. Paner); donnez-leur la forme d'un J, tous du même côté; faites-les griller, et au moment de servir, dressez-les en couronne, avec une demi-glace dessous.

Lapereau (Cromesquis de). Les cromesquis se préparent comme les croquettes de lapereau (Voir croquettes); seulement, au lieu de les paner, on les enveloppe dans de la tétine de veau cuite, et coupée en bardes bien minces; on les trempe dans une pâte à frire, et on les fait frire.

Lapereau (Escalopes de). Parez des filets de lapereau; faites-les sauter au beurre; puis laissez-les refroidir; coupez-les par tranches bien minces, et les mettez dans une sauce composée de sauce allemande et et d'essence de gibier. Dressez le tout, et l'entourez de croûtons frits dans le beurre. Les escalopes peuvent aussi, quand on les a fait sauter, être mises dans des petits pois ou des concombres.

Lapereaux (Friteau de). Dépecez des lapereaux comme pour une gibelotte; mettez-les mariner dans une terrine avec du citron ou vinaigre, un ognon coupé en tranches, persil en branches, ail, thym, laurier, sel et gros poivre; une demi-heure avant de servir, égouttez vos morceaux de lapereaux sur un linge blanc; épongez-les bien; farinez-les, et faites-les frire: dressez sur un plat, en buisson, avec des œufs frits à l'entour.

Lapereau a la marengo. Coupez un lapereau en morceaux, et faites-le cuire dans de l'huile, avec sel, poivre, muscade, ail et laurier; feu dessous et dessus. Le lapereau étant cuit, ôtez de la casserole une partie de l'huile, l'ail et le laurier, et mettez-y des truffes, des champignons, un

peu d'essence de gibier et de sauce tomate; faites bouillir; ajoutez un jus de citron, et dressez.

Lapereau (Marinade de). On ne met ordinairement en marinade que les débris de lapereaux cuits à la broche. Après avoir paré ces débris, et les avoir fait mariner, on les trempe dans une pâte à frire et on les met dans la friture bien chaude. Dressez-les avec du persil fr..

Lapereaux (Timbale de). Faites cuire à moitié dans une casserole, deux lapereaux coupés en morceaux, avec beurre, sel, poivre, épices, truffes, échalottes, persil, champignons hachés, et un peu d'aromates pilés. Laissez refroidir. Beurrez un moule ou une casserole; décorez-en l'intérieur avec de la pâte à dresser; abaissez un morceau de cette pâte; mouillez votre décoré, et foncez-en votre moule; prenez de la quenelle de lapereau ou de godiveau; roulez-en de petites quenelles dans la farine; garnissez-en le fond de votre timbale; remplissez le vide avec les membres de vos lapereaux, quelques champignons, et quelques truffes entières; mouillez les bords de votre pâte, couvrez votre timbale d'une seconde abaisse de pâte; mettez-la au four environ une heure et demie; lorsqu'elle sera cuite, et d'une bonne couleur, renversez-la sur un plat; couvrez-en un couvercle de la grandeur convenable, et saucez d'une bonne espagnole réduite.

Lapereaux en hatelettes. Vos lapereaux coupés par membres, et cuits avec un demi-verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre; vous faites réduire la sauce pour qu'elle s'attache après la viande, et la mettez refroidir; vous embrochez ensuite vos morceaux à de petites brochettes, les trempez dans de l'œuf battu, les panez, les retrempez dans de la graisse pour les paner une seconde fois, les faites griller de belle couleur, et les servez à sec avec les brochettes.

Lapereaux (Conserve de). Après avoir désossé une douzaine de lapereaux, et les avoir piqués de lard, de jambon cru et de langue à l'écarlate; assaisonnez-les de sel, poivre et épices, roulez-les comme un saucisson, et ficelez-les de même; mettez-les cuire une heure dans une casserole, feu dessus et dessous, avec du sel, poivre, ail, laurier, thym, et de la bonne huile d'olives; ensuite, égouttez-les, et laissez-les refroidir; coupez-les par morceaux, comme du thon; mettez-les dans des pots de fayence avec de l'huile, et servez-vous en pour hors-d'œuvre.

Lapereau (saucisses de). Voy. saucisse.

LARD. Graisse ferme qui est entre la peau et la chair de quelques animaux; on le dit particulièrement des porcs, des baleines et des marsouins. Le lard de porc fait une partie du commerce des charcutiers qui le vendent en flèches entières et en morceaux, mais toujours au poids et à la livre. Une flèche de lard est une longue pièce de cette graisse que l'on lève de dessus les côtes de l'animal et que l'on fait saler pour les usages de la cuisine. Les rôtisseurs en font des bardes, ou le coupent en menus lardons pour en larder ou piquer leurs viandes. Les cuisiniers et les pâtissiers s'en servent dans l'apprêt de leurs ragoûts et pâtisserie. Le lard des porcs nourris de glands est plus ferme que le lard de ceux qui mangent du son. On appelle petit lard un morceau de cochon où il y a un peu de chair qui tient au lard, et qu'on met au pot.

Pour faire le lard, on prend le lard de dessus le cochon; on ne laisse de chair que le moins qu'on peut. On l'arrange sur des planches dans la cave. On met une livre de sel sur dix livres de lard; après l'avoir frotté de sel partout, on le met l'un sur l'autre, chair contre chair sur les planches, des pierres sur le lard, pour le charger, afin que le lard en soit plus ferme. On le laisse au moins quinze jours dans le sel, et on le suspend ensuite dans un lieu sec pour le faire sécher. On fait des pois et omelettes au lard. On mange le lard en gibelotte; pour cela on le fait frire tout seul dans une casserole ou dans une terrine.

En général le lard est très mal sain pour ceux surtout qui ne font point d'exercice violent, et la chair du porc un aliment malfaisant. Étant endurcie par le sel, et

même séchée à la fumee, elle n'en est que plus indigeste; et quand la graisse du lard est devenue rance et acrimonieuse, elle ne peut produire que de mauvais effets sur l'estomac, et quelquefois excorier la bouche et le gosier.

Manière de tailler le lard pour piquer.

Vous couperez en travers, c'est-à-dire dans le large, du lard en tranches de douze, quinze ou seize lignes, selon l'emploi que vous en voulez faire; tâchez que la bande soit toujours de la même largeur; vous y voyez deux sortes de lard : celui qui est très gras et sans consistance; l'autre, qui est celui près de la couenne, et séparé par une petite veine; il est plus ferme et moins sujet à fondre à la cuisson, il se casse moins aussi; lorsque la superficie du lard est levée, et qu'il ne reste plus que le plus ferme, vous coupez les petits lardons avec un couteau très mince ou tranche-lard : il faut que votre couteau entre jusque près de la couenne, perpendiculairement et toujours à la même distance. Dès que le morceau sera tout coupé comme il est dit, vous rendrez vos petites bandes uniformes, et vous mettrez le tranchant en biais sur l'angle de votre petite bande, et, avec le talon du tranche-lard, vous foulez en le retirant toujours à vous également, en sorte qu'en tranchant votre lardon, il soit bien carré et bien égal partout; vous mettrez votre première bande sur un couvercle, et en coupant les autres, faites en sorte qu'ils soient de la même épaisseur et de la même largeur, et, en un mot, qu'ils soient parfaitement uniformes.

Manière de piquer.

La viande doit être bien préparée, sans peau ni nerfs. Si ce sont des viandes parées entières, comme volaille, gibier, il faut les dépouiller ou les plumer, et les faire revenir légèrement, afin que la chair ne se casse pas. Supposez une noix de veau : si vous la laissez couverte de sa tétine, vous parez le côté de la chair, afin qu'elle soit bien unie; faites entrer votre lardoire de manière que l'on voie les deux extrémités des lardons : qu'ils soient bien couverts, afin qu'ils marquent dessus votre viande. Dès que le premier lardon est posé, il faut que tous les autres soient de même; observez entre eux la même distance; faites absolument de même en piquant le second rang, afin que vos lardons ne se trouvent pas raccourcis; mettez-les entre deux, de manière qu'ils croisent le premier rang; afin de ne pas s'en écarter, vous formez avec la lardoire, en l'appuyant sur la chair, une raie droite, et vous la suivez; votre second rang posé, vos lardons doivent être correctement croisés; vous continuez de suite les autres rangs jusqu'à la fin.

LARDER. En terme de cuisine, c'est passer des lardons à travers une viande avec une lardoire. Les lardons sont de petits morceaux de lard dont on garnit la viande avec la lardoire, soit qu'on la veuille rôtie, soit qu'on la veuille cuite d'une autre façon. Il y a de gros et de petits lardons; ceux-ci s'emploient pour les viandes rôties et les autres pour le bœuf à la mode, et autres apprêts où il faut que les viandes soient lardées pour avoir plus de goût, comme les pâtés, les daubes, etc. La lardoire est un petit instrument en forme d'aiguille, pointu par un bout, ouvert par l'autre pour y insérer le lardon. Il y en a de cuivre, de bois de différente grandeur.

Pour larder proprement une viande, il faut que les lardons soient gros comme la moitié du petit doigt, et bien assaisonnés de sel et de poivre; puis avec une grosse lardoire on les passe à travers cette viande. On larde le bœuf pour le mettre à la mode et à la royale; on larde aussi les langues fourrées et les viandes qu'on met en pâté. Pour la volaille et le gibier, on dit piquer et non pas larder

LARDON. Petit morceau de lard (Voy. Lard).

LARDOIRE. Ustensile de cuisine (Voy. Larder).

LAURIER. Arbrisseau dont il y a différens genres qui se divisent en plusieurs espèces ou variétés; celui dont nous ferons mention ici est le *laurier franc*, ou *laurier*

commun, ou *laurier jambon*, et appelé en Bourgogne *laurier sauce*.

Ce laurier, toujours vert, de moyenne grandeur, se plaît dans les pays chauds. Ses feuilles, lorsqu'elles sont sèches, entrent dans plusieurs sauces et ragoûts. C'est aussi avec les feuilles de cette espèce de laurier qu'on couronne les jambons.

LAVAGE. Quand on veut laver on débouche le trou du cuvier pour faire couler la lessive, et on se met aussitôt au travail, ou, si on veut attendre, on verse de l'eau tiède sur le linge, ou bien encore on l'enlève et on le divise. Sans ces précautions, la température s'accroît au centre; et les toiles peuvent s'altérer : il est vrai que, si la lessive est forte, il n'y a rien à craindre; mais, si elle était trop faible, la chaleur pourrait être assez intense pour déterminer l'inflammation.

La lessive soutirée, on enlève la toile qui renferme la cendre, en faisant bien attention qu'il n'en tombe pas sur le linge qu'elle pourrait tacher; on ne retire du cuvier que la quantité de linge nécessaire pour occuper les laveuses.

Pour laver le linge on prendra de l'eau bien claire et tiède; si on la prenait froide elle crisperait ou congèlerait les impuretés qu'on veut enlever et les ferait adhérer fortement. Si le linge au sortir du cuvier paraît retenir des taches qui ne s'en aillent pas à l'eau en frottant ou battant légèrement, on savonnera les endroits et on la vera de nouveau.

Un point bien important dans le lavage est de frotter ou de battre doucement le linge; si on employait trop de force, on casserait les fils et on ferait ou on préparerait les trous. La brosse rude est le plus pernicieux de tous les instrumens de lavage, elle agit à peu près comme une étrille. En Angleterre on se sert pour dégraisser d'une machine très ingénieuse nommée *Dark-wheel*, et qui commence à être employée en France; elle consiste en un tonneau à compartimens qui tourne dans son axe, ballotte le linge qui y est contenu, et dont un courant d'eau entraîne les impuretés.

LAVARET. Espèce de saumon, ou de truite, très commun en Savoie. Il y a un poisson de la Méditerranée, nommé *lavaronus*, qui ressemble beaucoup à ce poisson de rivière.

LAZAGNES. Pâtes de la même composition que celle du vermicelle, si ce n'est qu'au lieu de passer en filets, on la découpe par les côtés.

Les lazagnes forment un excellent potage farineux, surtout au maigre, et de toutes les pâtes d'Italie, c'est, après les macaronis et le vermicelle, celle qui s'allie le mieux avec le fromage.

Lazagnes (Potage aux). Versez du bon bouillon dans une casserole que vous mettrez sur le feu; quand il bouillira, vous y mettrez une demi-livre de lazagnes, plus ou moins, selon la grandeur de votre potage; faites bouillir jusqu'à ce que vos lazagnes soient crevées, mais ne le soient pas trop, car votre potage se tournerait en pâte. Au moment de le servir dans une soupière, jettez-y un peu de gros poivre.

On peut aussi faire blanchir les lazagnes dans de l'eau où l'on met du sel; après les avoir fait bouillir peu de temps, on les verse dans le bouillon.

LÉGUMES. Ce sont les grains qu'on cueille à la main, à la différence des blés, des avoines, et de plusieurs autres qui se scient ou se fauchent; tels sont les pois, les fèves, les lentilles et les haricots : voilà les vrais légumes, et l'on n'y doit pas comprendre le millet, l'orge, le gruau, le riz. On comprend encore sous ce nom différentes racines, telles que carottes, navets; etc.

Nous allons donner quelques généralités sur la dessiccation des légumes.

Dessiccation des legumes.

La dessiccation des légumes est une chose utile sous tous les rapports. Ce procédé leur enlève l'eau qu'ils contiennent de sorte que sous un petit volume on a une quantité de matière nutritive. Dans les ménages on peut suppléer au manque de légumes verts par des légumes secs de bonne qualité.

On peut sécher facilement à l'air les plantes et les racines qui contiennent peu de jus, tels sont le cerfeuil, les feuilles de persil, etc.; les plantes au contraire qui en renferment en abondance ont besoin d'une chaleur artificielle. Avant de les dessécher, il faut les laisser faner; cette méthode n'est pourtant pas praticable dans tous les cas; les plantes blanches, par exemple, telles que les choux-fleurs, etc., doivent être exposées toutes fraîches à la chaleur du poêle; fanées elles deviendraient brunâtres et d'une cuisson difficile. La dessiccation doit se prolonger jusqu'à ce que la queue de la plante ne conserve plus d'humidité, ou que les feuilles se pulvérisent facilement sous les doigts.

Il faut d'abord échauder les herbages qui pourrissent; il faut aussi les saupoudrer d'une quantité de sel et d'épices égale à celle dont on se sert pour les accommoder.

Il est essentiel en emballant les légumes secs de les préserver autant que possible de l'action de l'air; il est bon de les humecter un peu pour favoriser la compression, mais il faut les faire sécher sur le poêle avant de les tirer des paquets. A l'égard des légumes confits au vinaigre, on peut se servir de vinaigre pour les humecter. Les herbes, les plantes et les racines s'emballent dans des bocaux ou dans du carton; mais il serait prudent, surtout pour les légumes, de rendre ce carton imperméable en le trempant dans la cire.

Voici maintenant la manière dont on dessèche les diverses plantes comprises sous la dénomination de *légumes*.

Artichauts. Leur dessiccation s'opère de la même manière que celle des choux-fleurs (Voy. ci-dessous). Les artichauts secs et pulvérisés peuvent servir d'assaisonnement.

Asperges. Même procédé que pour les brocolis (Voy. ci-dessous).

Quand on veut accommoder les asperges sèches, on les presse après les avoir échaudées.

Blettes (Voy. ÉPINARDS ci-dessous).

Brocolis. On les coupe par tranches pour les faire sécher de suite à la chaleur du poêle; on ne les échaude que pour les accommoder.

Céléri. Sa racine se sèche comme les raves, et les feuilles comme le cerfeuil.

Cerfeuil. On le hache avec soin, et on le sèche à la chaleur du poêle qu'on tient à un degré modéré. On peut l'échauder auparavant.

Champignons. On choisit de préférence les espèces les moins juteuses; on les pèle; on les coupe par morceaux; on les sèche au soleil ou au poêle, et on les serre dans des vases bien bouchés. On peut aussi les tremper un instant dans l'eau bouillante avant de les faire sécher.

Choux-fleurs. On les arrange comme s'il s'agissait de les apprêter, et on les met l'espace d'une minute dans l'eau bouillante; on les sèche ensuite près d'un poêle ou fourneau. L'emballage des choux-fleurs exige l'emploi d'épices.

Pour accommoder les choux-fleurs secs, on les met dans l'eau froide; on chauffe et on retire du feu dès que l'ébullition commence; on les laisse une demi-heure dans cet état, à quelque distance du feu, de manière que l'eau conserve sa chaleur; puis on remplace cette eau par de l'eau bouillante; ce moyen rétablit leur blancheur naturelle.

Choux frisés. On les sèche dans une chambre chaude ou sur le poêle. Avant de les accommoder, on les lave dans de l'eau chaude.

Choux-raves. On choisit la partie verte la plus tendre, on la coupe par petits carrés qu'on échaude et qu'on fait sécher à la chaleur modérée du feu, ou par tranches très minces qu'on expose à l'action de l'air.

Lorsqu'ils sont secs et qu'on veut les accommoder, on les lave d'abord dans l'eau chaude.

Choux de Savoie (Voy. *Choux-fleurs*).

Choux salés en compote. On les cuit à moitié et à la vapeur avec le moins de liquide possible; on les sèche ensuite sur le poêle, en les remuant sans cesse, et l'on y ajoute des épices, et de l'ognon.

Pour emballer les choux salés secs, on

les humecte avec du vinaigre, ou avec quelque autre acide végétal.

Quand on veut accommoder les choux salés secs, on les jette dans la sauce préparée et toute bouillante. Un feu doux est préférable à un grand feu.

On peut encore presser fortement les choux salés, y ajouter un peu de farine d'orge, les saupoudrer de sel, et les faire sécher au four. L'expérience a prouvé que 132 livres de choux salés se réduisent par la dessiccation à 12 livres, dont une livre suffit pour rassasier trente personnes.

Citrouilles. On enlève l'écorce, on nettoie l'intérieur, et on les coupe par petits carrés qu'on sèche à une chaleur modérée. On peut aussi les faire cuire, les triturer, les sécher comme les pommes de terre, et les broyer comme du gruau; quand on veut s'en servir, on les échaude et on les réduit en bouillie qu'on assaisonne avec du beurre et du lait. Préparées de cette manière, elles sont douces et agréables.

Cresson. Même procédé que pour le cerfeuil.

Endive ou chicorée (Voy. *Épinards*).

Épinards. Coupez-les dans une chambre échauffée, sinon donnez leur le temps de se faner, et faites-les sécher sur le poêle.

Haricots tendres de diverses espèces. On les coupe à volonté et on retire les grains; on sèche les gousses dans une chambre chaude, et les grains sur le poêle. Quand tout est sec, on les mêle et on les emballe; mais il faut se garder de les presser, parce qu'ils perdraient leur couleur naturelle; on peut aussi les sécher à l'air, il suffit de les suspendre à des fils. Pour les accommoder quand ils sont secs, il faut, avant tout, les bien échauder.

Houblon. Il faut sécher le houblon à une chaleur artificielle aussitôt qu'il est récolté. Il perd ainsi moins de ses parties aromatiques que, lorsque pour le sécher, on le tient à l'air des semaines entières. On étend le houblon dans un four à drêche, on le couvre d'une étoffe de crins de cheval pour que sa poussière, qui renferme les parties les plus efficaces, ne puisse se dissiper, et l'on opère la dessiccation en deux ou trois heures, sur un feu doux et soigneusement entretenu. Séché de cette manière, le houblon perd environ dix pour cent de son poids primitif. Dès qu'il est bien sec et refroidi, on le serre dans des sacs

Laitues. Comme les *épinards.*

Morilles. Séchées à la chaleur du poêle, elles valent mieux que séchées à l'air.

Oseille. Comme les *épinards.*

Ognons. Coupez-les par tranches, et faites-les sécher sur le poêle le plus promptement possible.

Persil. On en sèche la racine de la même manière que les raves, et les feuilles que le cerfeuil.

Pois. Même méthode que pour les haricots. On peut, au préalable, les échauder ou les faire cuire, ou bien les saupoudrer de sel fin avant de les sécher. Il y a encore une autre méthode: on prend quatre livres de petits pois auxquels on ajoute une cuillerée de sucre, et l'on expose le tout sur un brasier. Dès que les petits pois commencent à suer, on les remue à plusieurs reprises, puis on les éloigne du feu. On les verse ensuite dans un tamis pour les égoutter; on les étend sur du papier, et on les expose dans une chambre bien aérée et à l'abri du soleil. On les retourne souvent, et on ne cesse que quand ils sont parfaitement secs. Préparés de cette manière, ils se conservent très bien jusqu'à la nouvelle saison, et sont presque aussi bons que les verts.

Pois goulus. Comme les *haricots.*

Poireaux. Comme le *cerfeuil.*

Pourpier (Voy. *Épinards*).

Racine de chicorée. Voulez-vous en griller une certaine quantité en guise de café? Coupez les racines avec un hache-paille, et criblez les morceaux pour retenir les plus gros. Cette opération terminée, vous les exposez dans un local bien aéré, puis vous achevez la dessiccation à l'aide de la chaleur artificielle.

Radis noir. On peut le sécher comme les raves; mais la dessiccation de cette racine lui fait perdre une partie de sa force, et il est mieux de la conserver dans du sable humide.

Raiforts. Même procédé que pour les radis. Le raifort se réduit en poudre, et peut s'employer comme épice.

Raves de toutes espèces. On les coupe par carrés ou par tranches, on les sèche ensuite à la chaleur du poêle; on les passe à l'eau chaude avant de les accommoder.

Scorsonères. De la même manière que les raves.

Topinambours. On les sèche crus, ou bien coupés par tranches et bien échaudés. La dessiccation leur donne un meilleur goût.

Truffes. Comme les *champignons.*

LENTILLE. Plante et légume, dont il y a deux espèces, la lentille commune et la grande lentille. La première pousse des tiges longues d'environ un pied, faibles, tombant à terre, si elles ne sont soutenues par quelques plantes voisines. Elle a les feuilles oblongues, semblables à celles de la vesce, mais plus petites, velues, rangées plusieurs sur une côte; aux fleurs de couleur blanchâtre il succède de petites gousses courtes qui renferment chacune deux ou trois semences rondes, aplaties, élevées au milieu, et minces vers les bords, dures, lisses, de couleur blanche ou jaunâtre, ou noirâtre, ou rougeâtre.

La seconde espèce diffère de la première en ce qu'elle est plus grande et plus belle en toutes ses parties. Sa fleur est blanche, sa semence est deux ou trois fois aussi grosse que celle de la précédente. On sème ces deux espèces partout dans les champs comme les autres légumes. Elles fleurissent et mûrissent en juillet et août.

Pour avoir des lentilles en abondance, on leur donne une terre qui ne soit ni trop grasse, ni trop maigre. Dans une bonne terre, elles croissent trop épaisses, et ne donnent que de l'herbe. Dans une terre médiocre, elles foisonnent beaucoup en grain, si, quand elles sont en fleur, il ne survient pas de pluie; car l'humidité les fait couler et leur est contraire. Si l'on veut que les lentilles viennent belles, et qu'elles ne soient pas long-temps à sortir de terre, on les mêle, pendant quatre ou cinq jours, avec du fumier, et après ce temps, on se met en disposition de les semer, et pour qu'elles ne tardent pas long-temps à paraître hors de terre, au lieu de se servir de la charrue pour les couvrir, lorsqu'elles sont semées, on emploie la herse pour cette opération.

Dans les pays chauds, on sème les lentilles sur la fin d'octobre et aussi au mois de février : dans nos climats tempérés, on ne les sème qu'au mois de mars. Comme elles sont sujettes à être endommagées par les charançons; lorsqu'elles sont battues, il faut les éprouver dans l'eau, celles qui vont au fond sont bonnes à semer, celles qui nagent doivent être rejetées. On les fait sécher au soleil; puis on les arrose de vinaigre, dans lequel on aura mis macérer de la racine d'angélique. On les fait encore sécher au soleil, et quand elles sont sèches et bien nettes, on les porte au grenier lorsqu'on en a beaucoup, ou on les met dans de grands pots ou autres vaisseaux pour les conserver saines ou entières. Elles deviennent quelquefois extrêmement dures, et on en trouve qui sont presque pétrifiées.

Ce légume ne convient qu'aux bons estomacs. On le lave; on l'épluche; on le fait cuire dans l'eau, et on le fricasse comme les haricots. On se sert des petites lentilles, ou lentilles à la reine pour faire des coulis, parce que la couleur en est plus belle.

Lentilles (Manière d'apprêter les). Choisissez les mieux nourries, larges, d'un beau blond, qui se cuisent promptement. Après les avoir épluchées et lavées, faites-les cuire dans l'eau, et fricassez-les comme les haricots blancs (Voy. Haricots).

Lentilles fricassées a la bourgeoise. Faites un roux léger; mettez-y des fines herbes ou de l'ognon coupé en petits dés; passez-les dans le roux que vous mouillerez avec un peu de bouillon ou d'eau; quand le tout sera délayé, mettez-y vos lentilles cuites avec sel et gros poivre, et servez chaudement.

Lentilles a la maitre-d'hôtel. Les lentilles cuites, on les égoutte et on les met dans une casserole avec un morceau de beurre, du persil haché, du sel et du

poivre; on saute le tout ensemble; on sert les lentilles bien chaudes.

LESSIVE. Le mot *lessive* exprime une solution de potasse ou de soude dans l'eau, et on entend par *lessiver*, l'opération qui consiste à faire passer un plus ou moins grand nombre de fois la lessive sur le linge échangé. Il y a plusieurs moyens de lessiver le linge; nous allons d'abord en donner un très ingénieux, d'une exécution facile, et encore peu répandu.

Sur un fourneau on place une chaudière; à côté de celle-ci on dispose un cuvier de manière à ce que le haut et le bas de ces deux grands vases soient à une même hauteur; on établit entre eux, à l'aide de deux tuyaux, deux communications; l'une à la partie supérieure, l'autre à la partie inférieure; on bouche un trou qui doit se trouver au milieu du fond de la cuve.

On place alors le linge sale pièce à pièce dans le cuvier, selon l'ordre suivant : 1° au fond le linge de cuisine (comme il est très sale, mieux vaudrait le lessiver à part); 2° par dessus, le linge de lit et de table; 3° le linge de corps; 4° le linge fin. On recouvre le tout d'une grosse toile plus large que l'ouverture du cuvier; on met sur cette toile une quantité convenable de cendre; on ramène les bords de la toile pour former un bourrelet tout autour de la cendre, et on l'arrange de manière à ce que le linge contenu dans le cuvier reste au-dessous de la communication supérieure. Les choses ainsi disposées, on fait couler la lessive; pour cela, après avoir ajouté de l'eau dans le cuvier et la chaudière jusqu'à ce qu'elle atteigne la communication supérieure, on fait du feu dans le fourneau. Par l'action de la chaleur, l'eau de la chaudière se dilate, la partie la plus chaude de l'eau s'élève à la surface, atteint le tube de communication supérieure, et vient se répandre sur la cendre. Dans le même temps, la lessive du cuvier qui est froide, et par cela même plus pesante, coule dans la chaudière par la communication inférieure, pour repasser dans le cuvier par l'action du feu, tandis que la lessive de celui-ci s'écoulera toujours dans la chaudière, et ainsi de suite.

Outre la continuité du travail, qui marche seul, ce procédé offre encore l'avantage de ne pas chauffer brusquement le linge et d'opérer parfaitement le blanchissage; les impuretés n'éprouvent pas une congélation par une chalenr trop vive, qui les rendrait indissolubles.

L'ancien procédé ne diffère de celui-ci qu'en ce qu'on n'établit qu'une communication qui va de la partie inférieure du cuvier à la partie supérieure de la chaudière; on se sert, pour établir cette communication, d'un canon de fusil ouvert à ses deux extrémités; il prend alors le nom de *couloire*. On est obligé, à mesure que l'eau de la chaudière s'échauffe, de la transporter à la main sur les cendres du cuvier. Je n'ai pas besoin d'en dire davantage pour faire sentir la supériorité du premier procédé dans ces deux manières d'agir; on reconnaît que la lessive est bien chauffée lorsqu'on ne peut tenir que difficilement la main sur les cercles de fer qui maintiennent les douves du cuvier. On commence ordinairement la lessive de grand matin, et on la continue pendant dix à quinze heures, selon la quantité de linge en cuve.

Lorsqu'on cesse de couler, et même pendant toute la lessive, on a la précaution de mettre sur le cuvier un large couvercle de paille, ou de tout autre matière pour empêcher la déperdition de la chaleur. On laisse ainsi la lessive se maintenir chaude jusqu'au lendemain, c'est-à-dire jusqu'au moment où on procède au lavage. (Voyez Lavage). Je vais donner quelques détails sur les corps propres à faire des lessives.

La cendre est celui qu'on emploie le plus fréquemment. Toute cendre n'est pas également bonne à remplir le but qu'on se propose; la meilleure est celle qui provient de bois neuf, et non charrié dans l'eau. Le bois blanc et le bois flotté donnent une cendre qui est peu propre à l'usage de la lessive; celle qui provient des os calcinés ou de la combustion de la houille n'a aucune valeur. Dans ces derniers temps, on a reconnu que la fane de pommes-de-terre donnait, en brûlant, une si bonne cendre,

qu'il en fallait beaucoup moins que de tout autre pour produire le même effet.

Les blanchisseuses disent que la lessive est bonne lorsqu'elle est *très grasse au toucher*, c'est-à-dire lorsque les doigts qui en sont mouillés glissent facilement les uns sur les autres, de même que s'ils étaient imprégnés d'huile. Ce moyen de reconnaître le degré de force d'une lessive étant très imparfait, et ce degré étant un point essentiel, puisque, si la lessive est trop faible ou trop forte, le linge sera mal blanchi ou altéré, il serait plus sûr de se servir de potasse ou de soude, qu'on se procurerait dans une maison de commerce bien famée. Voici les doses qu'on suivrait : pour cinquante livres de linge sec et très sale, on prendra trois livres de sel de soude, ou quatre livres de soude brute, ou une livre un quart de potasse de Russie, qu'on fera dissoudre à froid dans quarante-cinq livres d'eau.

Si le linge est échangé et non séché, on prendra seulement vingt-cinq livres d'eau. On peut employer moins de soude ou de potasse en leur ajoutant de la chaux éteinte ; plusieurs personnes ont une répugnance invincible pour cette méthode, persuadées qu'elles sont que cette terre brûle les tissus; étrangères à la chimie, elles ne se doutent pas que la chaux n'agit pas sur le linge dans cette circonstance, que son action n'est qu'indirecte et se borne à réchauffer l'énergie du sel dissous, dont elle modifie la nature.

Quand on fera usage de la chaux, nous recommandons de ne pas la laisser en suspension dans la lessive, parce qu'elle se déposerait sur les tissus et les userait par les battemens qu'ils subissent plus tard. On évite cet inconvénient en passant la lessive, qui contient la chaux sur une toile tendue et couverte de cendre humide, ou plus simplement en traversant la lessive, éclaircie par un repos de vingt-quatre heures. Nous terminerons ces renseignemens sur les lessives, en observant qu'il ne faut jamais soumettre à leur action les étoffes de laine ou de soie; si on commettait cette faute, ces tissus se dissoudraient comme le sucre dans l'eau.

LEVAIN. En terme de boulanger et de pâtissier, c'est un morceau de pâte aigrie ou imbibée de quelque acide qui fait lever ou fermenter une autre pâte avec laquelle on la mêle. Le pain fait avec du levain en est plus léger. Le levain doit être tenu chaudement, surtout en hiver. Les boulangers de petit pain se servent de la levûre de bière pour faire lever leur pâte, au lieu du levain ou pâte aigrie qu'ils emploient pour le gros pain. La levûre de bière est l'écume ou la mousse qui sort de la bière qui bout dans le tonneau. Pour le levain de simple pâte aigrie il se conserve quatre jours en été, et huit jours en hiver. On le rafraîchit quand on veut s'en servir, en délayant et pétrissant, dans une certaine quantité de farine, un morceau proportionné à la pâte qu'on veut lever, et quand il est rafraîchi on le laisse fermenter pendant six heures s'il fait chaud et le double quand il fait froid. On mêle ensuite et on délaye cette masse de pâte levée dans le reste de la farine avec de l'eau chaude qu'on laisse revenir trois ou six heures suivant le plus ou moins de chaleur du temps, après quoi on la pétrit à forfait. Le pain tourné et dressé est mis sur la couche où il faut encore qu'il se lève pendant une heure en été, et pendant trois ou quatre en hiver. Les anciens mangeaient leur pain cuit sous la cendre sans levain.

LEVURE. Écume ou mousse qui sort de la bière quand elle bout dans le tonneau, dont les boulangers de petit pain se servent pour faire lever la pâte (Voy. LEVAIN). Les traiteurs, cuisiniers et rôtisseurs nomment levûres, les peaux ou couennes qu'ils lèvent de dessus les flèches de lard, lorsqu'ils veulent les tailler en bardes et en lardons. De pauvres femmes achètent ces levûres et la graisse de lard qu'elles étalent aux halles et autres marchés de Paris, et vivent de ce petit négoce.

LEVRAUT. Le petit du lièvre. Les meilleurs sont ceux qui naissent en janvier. Pour s'assurer de la jeunesse d'un levraut de trois quarts, ou qui est parvenu à sa grandeur naturelle, on lui prend les oreilles et on les écarte l'une de l'autre. Si la

peau se relâche, c'est signe qu'il est jeune ; mais si elle tient ferme, c'est signe qu'il est dur et qu'il n'est plus levraut. Pour ses propriétés et ses apprêts (Voy. l'article LIÈVRE)

LIAISON. En cuisine, se dit des sauces épaisses ou liées par le moyen de la farine frite, des jaunes d'œufs et du coulis.

LIÈVRE. Animal à quatre pieds, assez connu, timide, qui a l'oreille si fine qu'il entend le moindre bruit qu'on fait autour de lui. Il y en a de bruns, de jaunes dorés, même de bleus et de blancs dans les pays froids ; les uns habitent les montagnes, les autres les lieux humides et marécageux. Les premiers sont meilleurs dans certains pays ; ils sont plus gros, plus grands, et plus gras, selon qu'ils trouvent plus ou moins de nourriture.

La chasse du lièvre est amusante, mais il n'y a point d'animal qui soit plus sujet aux changemens des temps et des saisons. Quand il doit pleuvoir, un habile chasseur ne le va pas chercher dans le fort ; la crainte d'être mouillé par les gouttes d'eau qui tombent des branches lui fait éviter ce gîte; il va plutôt le chercher sur le bord d'un fossé, à l'abri de la pluie et du vent, ou dans les endroits élevés d'une plaine, tels que peuvent être ces gros tas de pierres, appelés mûriers ; si le vent souffle fortement, ou s'il fait froid, le lièvre entre dans le bois ; s'il fait beau, il reste dans les guérets et dans les blés ; l'âge aussi fait autant d'impression sur ces animaux que les différentes saisons. Dans les levrauts et les jeunes lièvres, on ne remarque point toutes ces ruses, ni ce génie particulier ; ils restent toujours dans les endroits où ils sont nés, jusqu'à ce qu'ils aient acquis parfaitement l'instinct qui leur est propre et qui leur vient lorsqu'ils sont plus forts.

Les lièvres, quand ils sont en amour, n'ont point de demeure assurée ; on les trouve alors courant les uns après les autres dans les champs, les guérets et autres lieux, de sorte que le chasseur, sans avoir besoin de son art, en peut faire bonne chasse. Le temps où ces animaux entrent en chaleur, est ordinairement dans les mois de décembre et de janvier. Ce n'est pas une règle, selon quelques-uns, pour les levrauts et les jeunes lièvres qui deviennent amoureux dans d'autres saisons et s'accouplent selon qu'il plaît à la nature. Les lièvres mâles s'écartent bien d'avantage que les femelles. Celles-ci ne font que tourner autour du lieu où elles veulent gîter, ce qui fait que quand on les chasse, elles ne s'éloignent pas tant des chiens.

On chasse le lièvre dans toutes les saisons ; mais le temps le plus propre est le printemps, et jusqu'à ce que les blés soient hauts de terre. Les levrauts dans cette saison, sont encore avec leur mère. Quand les blés sont grands, il ne faut pas s'y amuser, mais attendre au mois de septembre, saison propre à dresser les jeunes chiens, parce que la fraîcheur de la terre et les portées fréquentes que les lièvres font dans les chaumes et les regains contribuent beaucoup à donner du sentiment aux chiens. On chasse aussi le lièvre dans l'hiver, mais dans une plaine et dans un fond de sable où le soleil aura passé un peu de temps pour adoucir le terrain. Il est dangereux de faire chasser les chiens quand il a gelé, on risque de les faire blesser et de les voir boiteux. Le temps de dégel et quand il a plu n'est pas meilleur. Les chiens ne font rien qui vaille.

En automne, et lorsqu'il fait sec, le lièvre se retire dans les chaumes de blés et d'avoine, surtout où il y a des chardons, et s'il a plu, dans les guérets nouvellement labourés. Pour les levrauts, ils gîtent toujours dans cette saison, quand il a plu, ou dans les haies et les buissons, ou dans les enceintes d'épines des maisons de campagne. En hiver, les lièvres se retirent dans les petits bois, les halliers ou derrière quelque gros tas de pierres, et toujours à l'abri du vent ou dans les blés verts, s'il fait beau, quelquefois dans les ruines de maisons, de vieilles mâsures où les épines et les ronces auront crû. Au printemps, les lièvres gîtent dans les terres labourées, et en été, s'il fait chaud, dans les petits buissons, dans les genêts, ou proche les gaignages pour se garantir des mouches,

et le long des vignes aux pieds des ceps. Il n'y a point d'animaux qui soient plus rusés que de vieux lièvres qui ont été courus par des chiens courans.

On doit choisir le lièvre assez jeune, tendre, gras, bien nourri, et qui ait été fortement couru à la chasse, parce que sa chair est plus humide, plus tendre, plus agréable au goût. On estime les lièvres de six, sept, jusqu'à huit mois. On fait beaucoup moins de cas de ceux d'un an. Les lièvres qui habitent dans les lieux humides, ne sont pas à beaucoup près si bons à manger que ceux qui vivent dans les plaines et dans les montagnes, parce que ces derniers se nourrissent d'herbes aromatiques qui rendent leur chair d'un goût plus relevé et plus exquis. Le lièvre est aussi meilleur en hiver qu'en été, parce que le froid mortifie et attendrit sa chair, qui est naturellement un peu dure et compacte.

Pour distinguer un lièvre d'un levraut, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant, au-dessus du joint; si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune, vous les connaissez encore à la tête, parce qu'ils ont le nez plus pointu et l'oreille plus tendre; cette marque n'est point si sûre que celle de la patte; pour le fumet il faut les flairer au ventre, et l'usage vous apprendra à connaître les bons. Vous distinguerez le lapereau d'avec le lapin de la même manière.

Lièvre (Civet de) (Voy. Civet).

Lièvre (Civet de) à l'allemande. Il se prépare de la même manière que le précédent; seulement on y ajoute un fort morceau de sucre, ou quelques cuillerées de sirop bien réduit et un peu de vinaigre; on y met aussi moins de sel, et on entoure le civet de croûtons frits dans le beurre.

Lièvre (Sauté de filets de). Coupez des filets de lièvre par tranches minces; parez-les et mettez-les sur un plat à sauter avec sel, poivre, muscade; arrosez le tout de beurre fondu, et mettez le plat à sauter sur un feu très vif; vous aurez soin de le mouvoir pour détacher vos morceaux de filets; quand ils seront raidis d'un côté, vous les retournerez de l'autre : il ne faut qu'un instant pour que votre sauté soit cuit; alors vous le mettrez dans une casserole; vous ôterez le beurre qui est dans votre sautoir, sans ôter le jus de vos filets; vous y verserez un verre de vin blanc, pour détacher ce qui est après le sautoir; vous y mettrez plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole; vous ferez réduire le tout à moitié, et vous passerez votre sauce à travers une étamine sur votre sauté; vous aurez soint d'égoutter le jus du filet, pour que votre sauce ne se trouve pas trop claire, car il faut que votre sauce tienne à votre sauté; si vous n'avez pas de sauce, vous ferez chauffer le beurre qui est dans votre sautoir; s'il y en a trop, il faut en ôter moitié : lorsque vous verrez que ce qui est dans le fond du sautoir commence à s'attacher, vous y mettrez plein une cuillère à bouche de farine, que vous mêlerez avec votre beurre; ajoutez un verre de vin blanc, un verre de bouillon, une feuille de laurier, un peu de thym : vous ferez réduire le tout à moitié, et vous passerez votre sauce à l'étamine sur votre sauté; avant de la passer, voyez si elle est de bon sel. On pourrait aussi faire un roux léger dans lequel on passerait les peaux du ventre du lièvre, mouillées comme je viens de le dire, et assaisonnées de même.

Lièvre (Filets marinés et sautés de). Levez, parez et piquez des filets de lièvre comme à l'ordinaire; mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, feuilles de laurier, thym, persil en branches, ciboules entières et un grand verre de vinaigre; laissez-les dans ce bain pendant huit jours; ôtez-les le jour que vous voulez vous en servir. Après les avoir appropriés et égouttés, mettez-les dans un sautoir; arrosez-les de beurre tiède, de manière qu'ils y baignent à l'aise. Au moment du service, placez votre sautoir sur un feu ardent, afin que vos filets ne suent pas, ayant soin de les retourner; lorsque vous sentez qu'ils sont fermes sous le doigt, retirez-les; après les avoir égouttés, dressez-les sur votre plat, et servez avec une poivrade dessous.

Lièvre (Filets de) piqués. Quand votre lièvre est dépouillé, vous enfoncez votre couteau le long de l'épine du dos, depuis l'épaule jusqu'à la cuisse, en détachant le filet; vous coulez vos doigts entre les os et le filet; vous le détacherez de manière que le gros bout du filet tienne encore à la cuisse; après, vous mettrez le tranchant de votre couteau du côté du filet; afin qu'il vienne rejoindre votre pouce sans couper la peau; alors vous faites comme si vous tiriez le filet à vous; la peau nerveuse reste, et votre filet se trouve détaché et paré à la fois; s'il restait encore de la peau, vous l'ôteriez légèrement en parant votre filet; vous le piquez de lard fin; vous lui donnez la forme que vous voulez, soit longue, soit ronde, ou autrement; vous mettez des bardes de lard dans une casserole, quelques tranches de carottes, d'ognons, un peu de thym, de laurier; vous arrangez votre filet sur cet assaisonnement; vous mettrez plein une cuillère à pot de consommé ou de bouillon, un rond de papier beurré.

Lièvre (Émincé de) aux champignons. Enlevez les peaux et les nerfs à six cuisses de levraut rôties, et que vous aurez laissé refroidir; émincez vos chairs le plus mince possible; mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre fin, une vingtaine de champignons émincés; ajoutez une demi-bouteille de vin blanc; faites réduire à glace; ajoutez quatre cuillerées d'espagnole réduite; faites réduire encore; mettez alors votre émincé dans la casserole; ne laissez pas bouillir, et mettez un jus de citron, servez avec des croûtons à l'entour.

Lièvre a la Saint-Denis. Dépouillez et videz votre lièvre, en lui faisant au ventre une ouverture aussi petite que possible; coupez-lui la tête; assaisonnez de moyens lardons pour piquer les filets et les cuisses; faites-le mariner dans du vinaigre avec sel et poivre, ognons, thym, laurier, persil, ciboules; il faut laisser le lièvre dans cette marinade pendant deux jours au moins. Lorsque vous voudrez le faire cuire, vous hacherez bien menu le foie du lièvre ainsi qu'une égale quantité de lard; vous ajouterez à cette farce des aromates pilés, du sel et du poivre, des jaunes d'œufs, et le tout étant bien mêlé, vous le mettrez dans le corps du lièvre; vous recoudrez la peau du ventre, et vous le ferez cuire dans une braisière foncée de bardes de lard, avec des parures de viande, quelques carottes et ognons, un bouquet garni, un peu de sel, le tout mouillé avec du vin blanc. Vous ferez mijoter votre lièvre pendant deux heures, ou plus, s'il est dur; au moment de servir, vous l'égoutterez; vous le glacerez; vous ferez réduire le mouillement dans lequel a cuit votre lièvre; quand il sera presque à glace, vous y verserez plein deux cuillères à dégraisser d'espagnole; vous poserez votre lièvre sur un plat, et votre sauce dessous; en cas qu'elle soit trop assaisonnée, vous y mettriez gros comme un œuf de beurre et un jus de citron.

Lièvre au bon chasseur. Videz votre lièvre de toutes ses tripailles, sans le dépouiller de sa peau; farcissez-le de son foie, accompagné d'autres foies, si vous en avez, avec du persil et de la ciboule, le tout haché bien menu et pilé dans un mortier avec un bon morceau de beurre frais, du sel et du poivre. Cousez le ventre à votre bête pour empêcher que rien ne sorte; mettez-le à la broche, et faites-le rôtir à petit feu, jusqu'à ce qu'il soit cuit dans sa perfection, ce que l'on aperçoit lorsque sa peau se détache de son corps. Alors débrochez-le; levez-lui le reste de ses peaux, en sorte qu'il soit bien propre; servez avec une poivrade.

Lièvre (Pain de). Faites une farce comme il est dit à l'article précédent, et ajoutez-y le foie du lièvre que vous aurez pilé à part et passé au tamis; mettez cette farce dans un moule garni de bardes de lard, et faites cuire cette préparation au bain-marie, en ayant soin de couvrir le moule, et de mettre du feu sur le couvercle. Lorsque le pain de lièvre sera cuit, vous le dresserez, en mettant un plat sur le moule et le renversant; vous le glacerez, et mettrez dessous de l'essence de gibier (Voy. Essence).

Lièvre en daube. Votre lièvre dépouillé et vidé, piquez-le de moyens lardons assai-

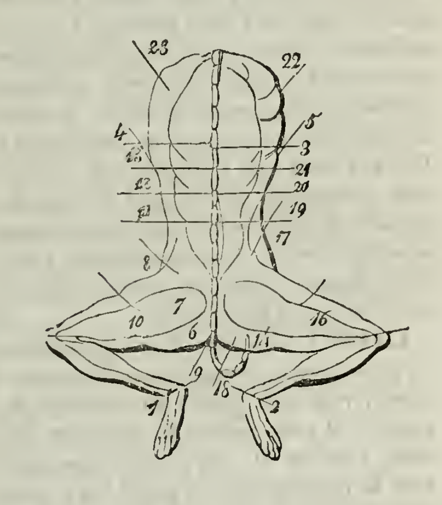
onnés d'aromates pilés, de sel, de poivre. Lorsque les cuisses et les filets seront piqués, vous mettrez dans une daubière quelques bardes de lard; ajoutez-y un bouquet de persil et de ciboules, deux feuilles de laurier, un bouquet de thym, deux ou trois carottes, trois ognons, deux clous de girofle; mouillez le tout avec du bouillon. La cuisson achevée, dressez votre mets sur un plat, et servez chaud.

Lièvre rôti. C'est ordinairement le râble du lièvre qu'on fait rôtir, le devant étant préférable en civet. Il faut piquer de lard toutes les parties charnues, et le laisser tout au plus une heure à la broche. Pour la sauce, on pile le foie que l'on fait revenir avec un morceau de beurre et quelques échalottes très fines, un instant seulement. On mouille avec du vin blanc et du bouillon; on ajoute sel, poivre, un filet de vinaigre et le sang, qu'on a soin de mettre à part. On sert aussi avec une sauce claire et piquante composée de jus de rôti auquel on ajoute du vinaigre et des échalottes frites.

Lièvre rôti a l'allemande. Le lièvre étant rôti comme il est dit à l'article précédent, mêlez, par parties égales, de la farine et du sucre en poudre; arrosez le lièvre avec du beurre fondu, et semez dessus votre mélange de farine et de sucre; servez après quelques tours de broche; on peut aussi mettre sur le lièvre ainsi préparé une sauce composée de gelée de groseilles et de sauce espagnole que l'on fait bouillir ensemble.

Lièvre. Manière de le découper. Le lièvre proprement dit paraît rarement sur les tables recherchées; on n'y sert guère que des trois-quarts qui tiennent le milieu entre le lièvre et le levraut. On les sert piqués ou bardés, mais plus souvent piqués. La partie la plus délicate est le rable, que l'on coupe depuis l'épaule jusqu'à la naissance de la cuisse; ensuite l'os du rable, que les dames, qui aiment mieux ronger que manger, préfèrent. La partie supérieure et charnue des cuisses, que l'on coupe en forme d'entonnoir, n'est point à dédaigner, surtout lorsque l'animal est tendre, jeune et de bon goût. Le morceau du chasseur, qui, comme l'on sait, est la queue avec un peu de chair adhérente, est celui qui renferme le plus de fumet, et que l'on peut considérer comme l'esprit de la bête. Il doit être levé avec dextérité, et offert au plus gourmet ou au plus qualifié des convives.

Lorsque le lapereau est petit et extrêmement tendre, on le coupe en travers et sans détacher le rable; méthode qui n'est point désagréable aux convives, qui reçoivent ainsi avec le rable les petits os qui sont dessous.



La cervelle de lapereau est ce qu'il y a de plus délicat dans la tête, et même la seule de ses parties qui se mange. On fend cette tête herizontalement, et l'on sert chacune des deux moitiés aux dames (Voy. la figure).

Liévre a l'anglaise. Dépouillez un lièvre; laissez-lui les pattes, les ongles et les oreilles que vous échauderez; faites une farce composée du foie du lièvre, de mie de pain trempée dans de la crême, de beurre, de jaunes d'œufs, un peu d'ognons et de sauge, le tout bien pilé; et remplissez le corps du lièvre avec cette farce. Le ventre du lièvre étant cousu, vous lui ficelez les pattes de manière à lui donner l'attitude d'un lièvre au gîte; vous le bardez de lard, l'enveloppez de papier

huilé et le mettez à la broche ; quand il sera cuit, vous ôterez le papier et le lard, et vous servirez en même temps et à part de la gelée de groseilles.

Lièvre en haricot. Faites un roux avec de la farine et du beurre ; mettez-y un vieux lièvre par morceaux ; faites-le refaire dans le roux, et mouillez-le avec un demi-setier de vin blanc, une cuillerée de vinaigre ; du bouillon, du persil ; ciboules, une gousse d'ail, trois ou quatre échalottes, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, un peu de jus de veau ; assaisonnez de sel, gros poivre. A la moitié de la cuisson, mettez-y des navets coupés proprement et blanchis à deux bouillons ; passez au beurre quelques mies de pain coupées proprement ; après les avoir retirées, poudrez-les légèrement de sel fin, et arrosez-les avec quelques gouttes de vinaigre ; le lièvre étant cuit à propos avec les navets, assaisonnés de bon goût et bien dégraissés ; dressez dans le fond du plat que vous devez servir, les rôties de pain, votre lièvre dessus ; couvrez le tout avec les navets, et servez pour entrée.

Levraut a la minute. Vous dépouillerez un jeune levraut ; vous le couperez en morceaux ; vous ferez fondre un quarteron de beurre, et vous mettrez les morceaux dedans, avec du sel, du poivre ; vous mettrez la casserole sur un grand feu ; vous remuerez les morceaux du levraut ; lorsqu'ils seront fermes et qu'ils résisteront sous le doigt, vous y mettrez des fines herbes, en sautant le levraut ; mettez-y deux cuillerées à bouche de farine, un verre de vin blanc, un peu de bouillon ou d'eau ; au premier bouillon, retirez-le du feu ; il est bon à manger.

Levraut en caisse. Faites revenir dans du beurre, des échalottes, champignons, persil et une gousse d'ail hachés ; mouillez avec du vin blanc et assaisonnez de sel, poivre, muscade et épices ; laissez réduire le tout, puis mettez-y un levraut que vous aurez dépecé comme pour en fair un civet. Après une heure de cuisson, avec feu dessus et dessous, retirez le levraut, mettez sur vos fines herbes quelques cuillerées de sauce espagnole ; faites réduire cette sauce ; versez-la sur le lièvre, et laissez refroidir le tout ; couvrez-le de bardes de lard, et l'enveloppez de plusieurs feuilles de papier huilé l'une sur l'autre ; ficelez cela en forme de caisse ; un peu avant de servir, mettez la caisse sur le gril ; lorsqu'elle aura pris couleur, vous ôterez la ficelle ; vous ferez une ouverture à la caisse et vous verserez dedans de la sauce espagnole réduite.

Levraut en papillotes (Cuisses de). Piquez des cuisses de levraut avec du lard fin bien assaisonné ; faites-les cuire comme il est dit à l'article précédent, et opérez du reste comme pour les côtelettes de veau en papillotes.

Levraut au sang (Escalopes de). Faites sauter des filets de levraut dans du beurre, avec sel, poivre, ail, laurier ; puis, coupez-les en petits morceaux ronds ayant tous la même dimension. D'autre part, mettez tous les débris du levraut dans un roux, avec des parures de viande, du jambon, carottes, ognons, bouquet garni ; mouillez avec du vin rouge et du bouillon, et faites bouillir jusqu'à ce que le tout soit cuit. Passez alors cette sauce à l'étamine ; ajoutez-y un peu de jus de viande, faites-la réduire, dégraissez-la, et mettez dedans vos filets de levraut et des champignons en égale quantité ; liez le tout avec le sang du levraut que vous aurez conservé.

Levraut (Filets de) bigarrés. Panez des filets de levraut ; bigarrez une égale quantité de filets en les ciselant et y introduisant des blancs de volaille ; faites sauter ces derniers filets au beurre ; faites griller ceux que vous aurez panés, et dressez-les en couronne, en mettant successivement un filet sauté et un grillé, et mettez au milieu une purée de champignons.

Levraut en serpent (Filets de). Levez les filets de trois levrauts ; parez-les comme il est indiqué à l'article Filet piqué ; formez avec le gros bout du filet une espèce de tête de serpent ; piquez le reste ; foncez une casserole de bardes de lard, arrangez-y vos filets en les faisant serpenter ; mouillez-les d'une bonne marinade cuite au vin blanc ;

ouvrez vos filets d'un papier beurré ; ites-les cuire un quart-d'heure, feu des-us et dessous ; leur cuisson faite, égouttez-s ; glacez-les ; dressez-les sur une purée e gibier ; arrosez les d'un bon fumet, et ervez.

Lièvre froid (pâté de). Vous désossez ntièrement un lièvre, et le piquez de rdons bien assaisonnés ; vous faites une etite gelée de ses os, joints à deux bons rrets de veau et une bonne tranche de œuf, le tout bien assaisonné. Vous faites evenir votre lièvre dans une livre de eurre, et en faites un pâté froid (Voy. manière de le faire au mot Paté).

Lièvre a la bourgeoise (Pâté de). On épouille le lièvre, et on garde le sang. près qu'il est vidé, on le coupe par mem-res qu'on larde partout de gros lardons oulés dans le sel, poivre, persil, ciboule ail hachés ; on le met ensuite dans une etite marmite avec un demi-verre d'eau-e-vie, un morceau de beurre ; on le fait uire à petit feu, et lorsqu'il n'y a plus uère de sauce, on y met le sang qu'on it chauffer, mais non bouillir ; on dresse e lièvre dans le vaisseau qu'on veut met-re sur table, et l'on sert le tout ensemble our qu'il ne paraisse faire qu'un seul mor-eau. Ce pâté se sert froid pour entremets.

Lièvre en civet (Filet de). On prend n lièvre rôti qu'on a desservi de la table, n en lève toutes les chairs, et on les coupe n filets ; on concasse un peu les os, et on s met avec les flancs dans une casserole vec gros comme moitié d'un œuf, de eurre, quelques ognons en tranches, une ousse d'ail, une feuille de laurier, deux lous de girofle ; on les passe sur le feu, t on y met une bonne pincée de farine, mouillée avec un verre de bouillon et deux erres de vin rouge, sel, poivre ; on fait ouillir une demi-heure et réduire à moi-ié ; on passe la sauce au tamis, on y met es filets de lièvre avec un peu de vinai-re ; faites chauffer sans bouillir.

Lièvre a la poivrade (Filets de). On prépare ses filets comme les précédens, si on n'en a point assez pour garnir un lat, on laisse les os, et on coupe les morceaux gros et d'égale grosseur) ; on les met dans une casserole avec une sauce à la poivrade de haut goût ; on fait chauffer sans bouillir, et on sert chaudement.

Levraut au sang. En dépouillant et vidant un levraut, prenez garde d'en perdre le sang que vous mettrez à part ; vous le coupez par membres que vous lardez, si vous voulez de gros lard ; mettez-les dans une casserole avec le foie, et gros comme un œuf de beurre, un bouquet garni de persil, ciboules, échalottes, ail, clous de girofle, laurier, thym, basilic ; passez-les sur le feu, et jetez-y une pincée de farine ; mouillez ensuite avec trois verres de bouillon, un demi-setier de vin rouge, une cuillerée de vinaigre, sel, gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que le levraut soit bien cuit, et qu'il ne reste plus que peu de sauce ; alors vous retirerez le foie, vous l'écraserez bien, et le mêlerez avec le sang que vous avez gardé ; au moment de servir, vous mettrez le sang dans votre ragoût, et vous ferez lier la sauce, sans bouillir, comme une liaison de jaunes d'œufs ; ensuite vous y jetterez une demi-poignée de câpres fines entières, et vous dresserez sur plat.

Levraut a la provençale (Filets de). Piquez des filets de levraut avec une égale quantité de lard et d'anchois, et faites-les cuire dans de l'huile avec de l'ail, des échalottes, sel et poivre. Otez les filets quand ils seront cuits, et mettez dans la casserole un peu de bouillon, autant de sauce espagnole, un peu de vinaigre à l'estragon ; faites réduire cette sauce ; dégraissez-la ; passez-la ; et dressez dessus vos filets que vous aurez glacés.

Levraut (Filets farcis, frits de). Coupez des filets de levraut en plusieurs morceaux ; puis, fendez chaque morceau en deux, sans séparer les deux parties ; salez et poivrez l'intérieur ; garnissez-le d'une farce pareille à celle indiquée pour le boudin de lièvre (Voir Boudin) ; puis, rapprochez les deux parties ; panez les morceaux de filets en les trempant d'abord dans du beurre fondu, puis dans de la mie de pain, ensuite dans des œufs battus, et

une seconde fois dans de la mie de pain; faites-les frire, et saucez-les avec une aspic claire.

Levraut (Côtelettes de). Taillez des filets de levraut en forme de côtelettes; puis faites bouillir la carcasse du levraut, détachez-en les os des côtes, et enfoncez un de ces os bien nettoyé dans chaque morceau de filet, de manière que ces morceaux aient tout-à-fait l'apparence de côtelettes; salez et poivrez ces côtelettes; panez-les en les passant dans du beurre fondu et dans de la mie de pain; faites-les griller et servez-les avec une sauce tomate dessous.

Levraut a la tartare. Faites revenir le râble d'un levraut dans le beurre, avec du sel, du poivre, du laurier, et un peu d'ail, puis laissez-le refroidir; panez-le; faites-le griller et dressez-le sur une rémolade.

Lièvre (Cuisses de). Sauce poivrade. Faites rôtir à la broche quatre culottes de levraut. Quand elles seront refroidies, retirez-les quasis, et en grattant le bout de l'os de la cuisse, donnez à vos cuisses une forme ronde; faites chauffer dans une demi-glace, sur une sauteuse, mais ne laissez pas bouillir; dressez-les sur le plat; mettez dans votre plat à sauter trois cuillerées de poivrade. Faites-la réduire; finissez avec un pain de beurre, et saucez.

Lièvre (Quenelles de). Opérez comme il est dit à l'article Quenelles de lapereau.

LIMACE et LIMAÇON. Le premier est le limaçon sans coquille qui aime les jeunes boutons d'arbres et les plantes naissantes. Matin et soir, surtout après la pluie, il faut les aller prendre à la main et les écraser; pour le limaçon, il est enfermé dans une coquille faite en forme de spirale. Il y a les limaçons des jardins, les limaçons des vignes, les limaçons de mer et les limaçons de rivières. Les Romains en composaient différens mets, après les avoir nourris et engraissés d'une façon particulière dans des espèces de souterrains destinés à cet usage. On en mange encore dans bien des endroits. Ceux des lieux ombrageux sentent la bourbe et le limon; ceux qui se nourrissent en plein air et qui vivent de serpolet, de pouliot, d'origan et autres herbes aromatiques ont meilleur goût. Les limaçons d'hiver, que l'on prend dans la terre où ils se tiennent cachés, sont préférables à ceux du printemps et de l'été, mais ni les uns ni les autres ne méritent place sur les tables.

Ces animaux sont d'une substance visqueuse et gluante qui, malgré tous les soins qu'on se donne, soit de les laver et de les faire cuire dans plusieurs eaux, soit de les assaisonner avec le poivre, le sel, le vin, l'huile et les aromates, ne peut devenir un aliment sain et réparateur. Les moins malfaisans sont ceux qui se trouvent dans les vignes et dans les buissons. Cependant, si les limaçons ne sont pas sains en aliment, ils ont leur utilité comme médicamens, et on prépare des bouillons qui sont fort bons pour la poitrine.

LIMANDE. Poisson de mer, médiocrement large, couvert de petites écailles fortement attachées à la peau, dont la chair est blanche et molle, mais un peu visqueuse. Il y a trois espèces de limandes; la limande proprement dite, qui approche de la figure de la sole, le flez et le flételet. De ces trois la première est la meilleure. La limande, comme les autres, a une chair molle et aqueuse, peu convenable aux estomacs froids. On en corrige en partie la mauvaise qualité, en la faisant cuire dans le vin blanc avec un peu de sel et de fines herbes. Ces poissons quittent souvent la mer pour entrer dans l'eau douce, mais ils valent beaucoup mieux pêchés dans la mer. On fait frire les limandes pour les manger, mais elles boivent beaucoup de friture, ce qui les rend moins saines et plus difficiles à digérer; elles sont plus saines rôties et accomodées ensuite à la sauce blanche. On les sert comme les soles et les carrelets. On les écaille; on les vide; on les lave, et on les essuie dans un linge blanc, après quoi on les fend sur le dos, auprès de l'arête; on les farine ensuite pour les faire cuire dans une friture bien chaude et un peu claire. Quand elles sont cuites de belle coulenr, on les retire et on les sert sur une serviette pour un plat de rôt. On les sert aussi pour entrée.

n les faisant cuire dans du vin blanc et des nes herbes, ou dans un court-bouillon.

Limandes sur le plat, a la bourgeoise. Vos limandes nettoyées et vidées, faites ondre sur votre plat un morceau de beurre; nettez un peu de muscade râpée; arrangez vos limandes sur votre plat; ajoutez 'assaisonnement; arrosez-les avec un verre le vin blanc; vous les masquez ensuite vec de la chapelure de pain; vous les poez sur le fourneau, un four de campagne ar-dessus.

Limandes entre deux plats. Vos limanes écaillées, vidées et bien lavées, vous nettez dans le plat que vous devez serir du bon beurre que vous faites fondre, uis du persil, de la ciboule, des champinons, le tout haché, sel et poivre; arranez votre poisson dessus, et sur le poisson, nettez même assaisonnement que dessous; ouvrez bien votre plat; faites cuire sur un ourneau à petit feu, et servez à courte auce avec un filet de verjus.

Limandes grillées. Vous écaillez, videz, avez et essuyez vos limandes; ensuite vous es huilez et y ajoutez du sel, du poivre; ous prenez des chalumeaux de paille que ous posez sur le gril, et vos limandes paressus; grillez-les à petit feu, puis dressezes sur votre plat, et les masquez d'une auce italienne maigre ou au beurre, semée e câpres dessus.

Les soles, carrelets et plies se préparent t s'accommodent comme les limandes.

LIMON. Fruit du limonier, espèce de itronnier. Il y a deux sortes de limons, le loux et l'aigre. Le doux est peu en usage, i ce n'est l'écorce qu'on confit, l'aigre est beaucoup employé. Il faut choisir les linons assez mûrs, bien colorés, d'une odeur igréable comme celle du citron. On ne doit point les manger, non plus que les citrons u sortir de l'arbre. L'écorce des limons ide à la digestion, donne une bonne bouche, ranime la masse du sang, mais produit es mêmes mauvais effets que l'écorce de cion. Si le suc des limons aigres rafraîchit, ppaise la soif, excite l'appétit, fortifie le cœur, il incommode aussi quelquefois l'estomac, cause des coliques et picote assez fortement les parties où il se rencontre ainsi, il faut le mêler avec du sucre. L'écorce de limon confite convient en tout temps, à toute sorte d'âge et de tempérament, pourvu que l'on n'en prenne que pour aider à la digestion et pour se fortifier l'estomac. Le suc de limon contient peu d'huile. Il convient dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux, mais il ne convient nullement aux vieillards. On fait avec le sucre, l'eau et le suc de limon, une boisson agréable et très rafraîchissante, appelée limonade.

Limon (Sirop de). On prend suc de limon une livre, sucre très blanc, une livre quatorze onces; on met ces deux substances dans un vase de faïence; on place le vaisseau sur un feu très doux; on remue le mélange jusqu'à ce que le sucre soit fondu; alors on le retire du feu; on le laisse refroidir, et on le passe à travers une étamine.

On est dans l'usage d'aromatiser ce sirop. Il y a deux procédés pour y parvenir: le premier qui est le moins bon, consiste à frotter l'écorce jaune d'un citron contre un morceau de sucre, pour faire ce que l'on appelle un *oleo-saccharum*; on délaye ensuite cette espèce de conserve dans le sirop; mais cette manière d'aromatiser n'est bonne que quand on a l'intention de l'employer de suite, parce que ce mélange trouble et fait fermenter le sirop très promptement; le deuxième procédé, qui est le meilleur, est d'ajouter vingt-quatre gouttes d'esprit de citron par pinte de sirop.

Limon (Manière de préparer le suc de). On prend le nombre que l'on désire de limons; on les pèle; on les coupe en deux; on en sépare les pépins comme inutiles, et on les écrase dans un vase de faïence; on les laisse fermenter pendant vingt-quatre heures, ensuite on les exprime dans un linge. Le suc qui découle passe trouble; on le dépure en le filtrant à travers un papier sans colle, et on l'obtient très clair. On en prend la quantité prescrite ci-dessus pour en faire le sirop. S'il en reste, on le conserve dans des bouteilles pleines avec un peu d'huile d'olive dans le goulot de la

bouteille, et on les met dans une cave. Ce suc se conserve très long-temps. Quand on veut s'en servir, on a soin d'en ôter l'huile, en introduisant dans le cou de la bouteille une ou plusieurs mèches de papier gris ou du coton, jusqu'à ce que l'on n'aperçoive plus d'huile. Ce suc peut servir aux mêmes usages que le nouveau.

LIMONNER. Se dit des poissons comme la tanche, la lotte, etc, que l'on met dans l'eau prête à bouillir, et que l'on retire un instant après, pour enlever le limon avec un couteau, en allant de la tête à la queue, sans offenser la peau.

LIMONNIER. C'est l'arbre qui porte le limon. Ses feuilles et ses fleurs sont semblables à celles du citronnier, et on ne le distingue que par son fruit qui est plus rond, dont la chair est ordinairement moins épaisse. Ce fruit est divisé en cellules remplies d'une substance vésiculeuse, pleine de suc et dans laquelle se trouvent quelques semences oblongues. Le limonnier vient en quantité dans l'île de Sainte-Catherine en Italie. Les limonniers et les citronniers croissent beaucoup plus vite que les orangers. On les met dans des pots ou caisses plus grandes, et on a soin de les arroser plus souvent.

LINGERIE. On doit choisir une des chambres les plus éclairées et les plus sèches de la maison, ayant une cheminée: car c'est dans la lingerie que se repasse le linge, et ce travail est dangereux lorsque les fers chauffent au charbon sur des fourneaux. On peut d'ailleurs, à la campagne, employer à la lingerie toutes sortes de bois qui se vendraient mal, tandis qu'il faut acheter du charbon.

Des armoires remplies de tablettes seront disposées autour de cette chambre; et, dans le milieu, une grande table préparée pour le repassage sera toujours dressée. Il faut trois fers pour chaque repasseuse.

Pour donner quelque idée de tout ce qui concerne le *ménage*, nous indiquerons ce qu'il est à peu près nécessaire d'avoir en linge.

Par lit toujours occupé: six paires de draps, six taies, deux couvre-pieds blancs piqués.

Par personne: deux nappes, trois douzaines de serviettes de table, deux de toilette, une douzaine d'essuie-mains, deux de torchons.

Indépendamment de ce linge, qui sert tous les jours, on a trois ou quatre services réservés pour les dîners priés.

Il est permis, à l'égard du linge, de s'écarter un peu de la modération que l'on doit se prescrire pour les habits et les ameublemens, le linge n'éprouvant point les variations de la mode, et sa possession n'ayant rien de commun avec la vanité. Il ne faut pourtant pas se faire une vertu, comme nous l'avons vu chez certaines femmes, d'en avoir une quantité si considérable qu'il jaunit et s'enfume avant qu'on ait pu l'employer. La règle d'avoir assez de linge pour que deux fois par an il soit lavé est bonne à suivre.

Depuis quelques années, on fait usage de tissus de coton au lieu de tissus de chanvre et de lin. Nous ne pouvons dire lequel des deux offre le plus d'avantages, le linge de coton durant beaucoup moins de temps, mais s'achetant à un prix bien moindre; il est peut-être indifférent d'employer l'un ou l'autre, et l'expérience nous laisse à cet égard dans l'indécision. Nous croyons pourtant pouvoir conseiller le linge de coton quand on le fait blanchir sous ses yeux, et celui de chanvre ou de lin lorsque les lessives ou savonnages se font hors de la maison.

Le linge ne doit être serré dans les armoires que lorsqu'il est parfaitement sec et raccommodé. Quelques reprises, quelques petits points, retardent une usure que la négligence hâterait considérablement. Quelques morceaux de racine d'*iris de Florence*, répandus dans les armoires, donnent au linge une odeur douce et fraîche, et éloignent, dit-on, les souris.

LINGUE. Sorte de morue verte un peu longue qui n'a presque que la peau et l'arête: dans le triage qu'on fait en Normandie des différentes espèces et qualités de morue, la lingue passe pour la qua-

rième sorte, et se confond avec une autre spèce nommée *raguet*, qui avec la lingue st mise en Bretagne au rang des morues de cbut.

LIQUEUR. Sous ce nom on comprend énéralement toutes sortes de boissons, 'est-à-dire tout corps fluide et liquide lont on se sert pour se désaltérer, aider à a digestion des alimens solides, et enfin our réparer la perte qui se fait à chaque nstant des parties de notre corps. Il y a eux sortes de liqueurs en usage parmi ous, l'une simple et purement aqueuse, t que la nature fournit libéralement; l'autre qui est factice et composée, telle que le in, le cidre, la bière, etc., a été inventée our satisfaire à la délicatesse du goût qui ommençait à se lasser d'une liqueur qui araissait insipide. On donne à de certains ins qui ont de la douceur le nom de vins le liqueurs, pour les distinguer de nos ins secs, brusques et piquans, qui sont notre boisson ordinaire; et parmi ces vins le liqueur on compte les Malvoisies, les vins d'Espagne, des Canaries, de Tokay, le Frontignan, de la Ciouta, etc., qui sont les plus renommés. C'est une mauvaise qualité pour les vins ordinaires, tels que ceux de Champagne, de Bourgogne, etc.

Mais ce que nous entendons ordinairement par le mot de liqueurs sont plusieurs compositions auxquelles on a donné différens noms, et qui ne sont autre chose que l'eau-de-vie, ou de l'esprit de vin, chargé de différens ingrédiens qu'on y a mêlés. Ces ratafias ont un goût, une odeur et des propriétés différentes, suivant les matières qui sont entrées dans cette composition. On peut observer en général que, quoique ces liqueurs aient un meilleur goût que l'eau-de-vie ou l'esprit de vin, elles n'en sont pas pour cela moins pernicieuses pour la santé, quand on en use avec excès.

LITER DU POISSON SALÉ. C'est l'arranger par lits dans les barils. On lite le saumon, le maquereau et le hareng.

LITHARGE (Voy. Sophistication).

LIVRE, POIRE DE LIVRE. Nommée par quelques uns gros rateau gris, par d'autres poire d'amour, est un fruit peu long pour sa grosseur, dont la peau est assez dure, le coloris d'un roux fort obscur, la queue courte, et l'œil fort enfoncé, dont on fait une belle et bonne compote, de quelque manière qu'on la fasse cuire, soit dans la cloche, soit sous la cendre, soit autrement.

LOCHE. C'est un petit poisson de la taille d'un éperlan, qu'on trouve dans les petites rivières et dans les ruisseaux. Il se plaît parmi les herbes et la bourbe. La loche est fort vive et fort délicate. Le meilleur temps pour la manger est le mois d'avril et de mai. On l'apprête, en cuisine, comme l'éperlan (Voy. Éperlan).

LONGE. En cuisine, la longe de bœuf est toute la partie qui est depuis les aloyaux jusque vers la cuisse, qu'on divise en plusieurs morceaux où sont le flanchet et la pièce parée. La longe de veau est la partie du veau, depuis les côtes jusqu'à la queue et où le rognon est attaché. Cette pièce est susceptible de bien des apprêts en cuisine. On la fait cuire à la broche enveloppée de papier. Quand elle est bien cuite, on sert dessous une poivrade, ou, si l'on veut, on pique le dessus de petit lard, et on sert avec la même sauce La longe de veau se sert encore en ragoût, à la maréchale, marinée, au court-bouillon, à la crême, etc. (Voy. Veau).

LOTE ou LOTTE. Poisson bon et friand, ressemblant assez à la lamproie. Il a la queue faite en manière d'épée, le corps rond et brun. On l'apprête, dans les cuisines, comme l'anguille. Plusieurs confondent les lotes avec les barbotes.

LOUISE-BONNE. Espèce de poire assez semblable au saint-germain, et même à la verte longue d'automne, mais elle n'est pas tout-à-fait aussi pointue; il y en a de grosses et de plus longues les unes que les autres. Les plus petites sont les meilleures. Elle a la queue fort courte, un peu charnue et panachée, l'œil petit et à fleur, la peau douce et fort unie, le coloris verdâtre et tiqueté, blanchâtre en mûrissant. Cette poire fournit sur la fin d'octobre et une partie de novembre. Elle a la chair tendre, pleine d'une eau douce et

relevée, et ne devient point molle. Elle est bonne à manger crue, et délicieuse cuite, mais il ne faut pas qu'elle soit arrivée à sa maturité. Le poirier qui donne ce fruit demande le plein air. Les fonds humides en rendent la poire fort grosse, mais en même temps fort mauvaise, ayant un goût de vert et sauvage.

LUBINE. Ce poisson, qui se trouve sur les côtes de la Bretagne, est plus gros que la morue. On le fait cuire de la même façon que la morue, et on le sert de même.



MACARONI. Sorte de pâte d'Italie, faite avec de la farine et du fromage. Il ne faut y épargner ni le beurre ni le fromage. Cependant, lorsqu'on veut aller à l'économie, on peut mettre moitié Gruyère et moitié parmesan. On sert aussi les macaronis en potage, soit en gras, soit en maigre; mais cette pâte figure mieux à l'entremets.

Macaroni a la napolitaine. Faites cuire du macaroni dans de l'eau et du sel seulement; dressez-le dans une soupière en faisant successivement un lit de macaroni et un lit de fromage de Parmesan; arrosez-le ensuite avec du jus à l'étouffade (Voy. Jus a l'étouffade), et versez sur le dernier lit du beurre fondu dans la proportion d'une demi-livre de beurre pour deux livres de macaroni.

Les timbales de lazagnes, de nouilles et de macaroni se préparent comme le macaroni à la Napolitaine, seulement on y ajoute une garniture composée de truffes, champignons, crêtes et rognons de coq, langues à l'écarlate, le tout manié avec du beurre très frais; on garnit de pâte le fond de la timbale, on la recouvre avec cette même pâte, qui doit être légère, et on met la timbale sous le four de campagne, pour lui faire prendre couleur.

Macaroni. Mettez une livre de macaroni dans de l'eau bouillante, avec un morceau de beurre, du sel et un ognon piqué de clous de girofle. Laissez bouillir le tout pendant trois quarts d'heure; faites ensuite égoutter le macaroni, et mettez-le dans une casserole avec un peu de beurre, quatre onces de fromage de Gruyère râpé, autant de fromage de parmesan râpé, un peu de muscade et de gros poivre, et quelques cuillerées de crême; faites sauter le tout ensemble; dès que le macaroni filera, dressez-le et servez.

Macaroni au gratin. Le macaroni étant préparé comme il est dit à l'article précédent; mettez-le sur un plat; saupoudrez-le de mie de pain et de fromage râpé, et faites-lui prendre couleur sous le four de campagne.

Macaroni (Timbale de). Coupez par petites bandes une abaisse un peu mince que vous aurez faite avec de la pâte brisée; roulez ces petites bandes de manière à en faire de petites cordes; disposez-les dans un moule, en les beurrant l'une après l'autre

e manière à former le colimaçon, jusqu'à e que votre moule soit couvert de pâte; emplissez-le de macaroni; quand il sera plein, vous semerez dessus moitié fromage âpé, moitié mie de pain, et vous mettrez otre timbale au four un peu chaud; il suffit qu'elle y reste trois quarts d'heure pour tre cuite; vous la renverserez sur le plat quand elle aura belle couleur, et vous la ervirez de suite.

MACARONS. Pâtisserie.

MACARONS ORDINAIRES. Pilez une livre et mie d'amandes; faites-les sécher, et le endemain, pilez-les de nouveau dans un nortier, en y ajoutant de temps en temps in peu de blanc d'œuf; quand elles formeont une pâte friable, battez-les bien avec quelques blancs d'œufs, une livre et demie le sucre pulvérisé, et la râpure d'un ciron; étendez votre pâte sur une spatule ongue et plate, et formez vos macarons le la grosseur d'une petite noix; faites-les cuire à une chaleur médiocre, comme les biscuits, et glacez-les de la même manière.

MACARONS A LA PORTUGAISE. Pilez dans un mortier une livre d'amandes douces que vous aurez pelées; battez séparément douze blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige; mettez-les avec vos amandes, plus une livre et un quart de sucre en poudre, cinq onces de farine de pommes-de-terre; battez bien le tout, et mettez votre mélange dans des moules, comme les biscuits de Savoie (Voy. BISCUITS), ou dans des caisses de papier, comme les biscuits ordinaires, et faites-les cuire de même. On fait des macarons aux amandes douces et aux amandes amères (Voy. AMANDES).

MACARONS PRALINÉS. On coupe des amandes émondées en petits filets; on les fait praliner un instant comme la fleur d'orange, puis on les met dans une terrine avec du blanc d'œuf. Cet appareil ayant assez de consistance pour être maniable, on couche les macarons sur le papier, et on les fait cuire au four.

MACÉDOINE DE LÉGUMES. Petite-sauce. Faites blanchir toutes sortes de légumes, tels que petits pois, petites fèves, haricots verts coupés en lozange, haricots blancs, choux-fleurs, culs d'artichauts, champignons tournés, concombres pointes d'asperges et petits ognons; tournez et faites blanchir, d'autre part, une égale quantité de navets. Un quart-d'heure avant de servir, faites chauffer tous vos légumes, et mettez-les égoutter sur un linge blanc; préparez dans une casserole une bonne allemande réduite, à laquelle vous ajouterez votre glace de racines; mettez vos légumes et racines avec un peu de sucre et un peu de beurre fin dans votre allemande bouillante et bien réduite; mêlez le tout ensemble jusqu'à ce que vos légumes se tiennent et soient enveloppés de leur sauce; servez-vous de cette garniture pour les relevées de potages, entrées, pâtes, entremets; à défaut d'allemande, vous pouvez employer une purée de pois verts bien réduite.

MACÉDOINE A LA BÉCHAMEL. Préparez, comme ci-dessus, des carottes, navets, petits ognons, pois, asperges, haricots blancs, haricots verts, culs d'artichauts, aubergines, choux-fleurs, concombres, petites fèves, enfin toutes sortes de racines et de légumes; vous les mettrez en proportions égales. Lorsque vos légumes seront cuits dans l'assaisonnement convenable, vous les égoutterez jusqu'à ce qu'ils soient bien secs; vous les mettrez dans une casserole et vous verserez dessus une béchamel un peu réduite et un peu liée; vous sauterez votre macédoine, afin de bien mêler les légumes avec la sauce. A défaut de béchamel, vous ferez réduire du velouté, auquel vous joindrez une liaison de trois jaunes d'œufs, et vous passerez le velouté à travers l'étamine; vous mettrez sur les légumes gros comme un œuf de beurre; si vous n'employez pas de velouté, vous clarifierez la cuisson de vos racines et vous ferez un roux blanc; mouillez avec la cuisson clarifiée; ajoutez une feuille de laurier et des champignons; vous ferez réduire votre sauce, afin qu'elle soit un peu liée; vous ferez une liaison de trois jaunes d'œufs, et vous passerez la sauce à l'étamine sur les légumes, en y ajoutant gros comme un œuf d beurre; sautez les légumes dans la s

pour que la macédoine en soit bien arrosée ; vous la tiendrez chaude sans la faire bouillir.

MACHE. Plante aussi nommée doucette, salade de chanoine, blanchette et poule grasse, dont il y a deux espèces : la commune et la grasse, celle-ci est encore appelée mâche d'Italie. La mâche vient dans tous les pays tempérés, c'est une salade d'hiver ; celle que l'on cultive dans les jardins a plus de force, et fournit davantage. La première porte des feuilles longues, étroites, renversées sur terre, d'un vert clair et lisse. La feuille de l'autre est beaucoup plus large, et sa plante un peu plus forte. Les maraichers en cultivent peu ; elle paraît revêtue d'un petit duvet qui déplaît à bien du monde, elle n'est pas si douce au goût. La mâche ordinaire demande une terre bien amendée; on la sème dru, parce qu'on l'éclaircit en cueillant la plus forte la première. Elle veut être arrosée souvent, et couverte de terreau jusqu'à ce que sa semence soit levée. On en sème à la mi-août, pour en manger en automne, jusqu'à la mi-octobre, et cela, de quinze jours en quinze jours, pour en avoir l'hiver et le carême. Elle n'exige d'autre soin que d'être sarclée ; on la laisse monter en graine sur la fin de l'hiver ; ses petits rameaux donnent de petits bouquets de fleurs blanches, tirant sur le bleu ; la graine succède à la fleur ; celle de la commune est petite, plate, et de couleur jaunâtre ; celle d'Italie est longuette, menue, de couleur cendrée, et a, à une de ses extrémités, un petit point noir ; la fleur de couleur blanche, tirant sur le rouge, en est aussi différente. Quand cette graine est mûre, pour que le moindre vent ne la disperse pas, il faut arracher le matin les pieds à la rosée, lorsque les tiges commencent à jaunir. On met cette graine en cosse dans un lieu frais un peu aéré ; quand cette graine s'est nourrie et perfectionnée, on la secoue sur un linge, et on la laisse pendant quelques jours, ensuite on la vanne et on l'enferme. La graine de la commune reste dans sa bonté pendant sept à huit ans ; celle de l'autre n'est bonne que quatre ou cinq ans. On ne doit pas semer cette graine la première année, elle est encore trop fraîche.

On mêle la mâche avec toutes sortes de salades d'hiver, céleri, betterave, chicorée, et avec des anchois. Elle est rafraîchissante, laxative, adoucissante, et enfin, très saine

Les Anglais, comme nous, font beaucoup de cas de la mâche ; celle qui vient naturellement passe pour être meilleure que celle des jardins. Les botanistes connaissent plusieurs autres espèces de mâches. Quand on commence à voir les laitues, on ne pense point aux mâches.

MACIS. Nom donné à l'enveloppe ou première écorce de la noix muscade, qui s'en sépare à mesure qu'elle se sèche, Elle est tendre, odorante, de couleur rougeâtre ou jaunâtre. On attribue au macis les mêmes propriétés qu'à la noix muscade. Les Hollandais en font un très grand commerce. On en tire une huile qui a diverses propriétés en médecine.

MACOQUER. C'est le fruit du calebassier, arbre de l'Amérique ; fruit semblable à nos melons, d'un goût fort agréable.

MACREUSE. Oiseau aquatique. Il a l'apparence du canard, et demeure presque toujours sur la mer où il plonge jusques dans le fond de l'eau pour chercher dans le sable de petits coquillages dont il se nourrit. La macreuse vit aussi d'insectes de plantes marines, et de poissons. Ses ailes sont fort petites à proportion de son corps, ce qui fait qu'elle ne vole qu'avec peine, et qu'elle ne s'élève jamais plus de deux pieds au-dessus de l'eau. Ses pieds, qui sont très faibles, lui servent plutôt de nageoires que de pieds, et ses ailes, autant à marcher sur la surface de l'eau, qu'à voler. En effet, lorsqu'elle veut se transporter d'un lieu dans un autre, elle se soutient sur l'extrémité de ses pieds et de ses ailes, et court ainsi avec beaucoup de vitesse sur la surface des eaux. Elle a le bec plat et large, avec une élévation considérable au-dessus des narines, vers lesquelles il y a un peu de jaune et beaucoup de rouge. Elle a les pieds noirs ; les doigts qui le sont aussi, et quelquefois rouges,

tiennent à une membrane noire qui sert à nager. Les plumes du mâle sont noires, celles de la femelle sont grises.

La chair de la macreuse est dure, coriace, et a le goût marin et sauvage. Elle renferme beaucoup d'huile, comme on peut s'en convaincre aisément en examinant ce qui en découle, quand on la fait rôtir; son foie surtout, abonde en huile. La macreuse noire passe pour la meilleure; la grise, qui est la femelle, et qu'on appelle communément bisette, est plus coriace. On peut, si non en tout, du moins en partie, corriger, par le moyen des assaisonnemens, le mauvais goût et la mauvaise qualité de la macreuse.

On la fait cuire quatre ou cinq heures à petit feu, avec de l'eau, du beurre et du vin blanc, mêlés de sel, fines herbes, de laurier, clous de girofle et de poivre, puis on la mange avec une sauce au beurre, relevée d'un peu de vinaigre. Comme la chair de cet oiseau n'est pas fort agréable par elle-même, il est certain que cet assaisonnement doit un peu la corriger.

La macreuse apprêtée encore au chocolat perd beaucoup de son mauvais goût et de sa mauvaise qualité. On la lave bien après l'avoir vidée, et on la fait blanchir sur le braise, ensuite on la met avec un peu d'eau dans un vaisseau de terre, où on la fait cuire avec du sel, du poivre, du laurier et des herbes fines, après quoi on prépare un peu de chocolat de la même manière que si c'était pour le boire, et on le verse sur la macreuse. Etant cuite de cette façon, on la mange avec tel ragoût que l'on veut; on remarque qu'elle est beaucoup moins coriace ainsi préparée que d'aucune autre manière. On fait encore de cet oiseau un mets assez bon en le faisant rôtir à la broche, après en avoir empli le corps d'une pâte composée de mie de pain, de sel, de poivre, de clous de girofle, de feuilles de laurier, de thym, d'écorce d'orange, de persil, de vin rouge et de beurre. Ce que nous venons de dire suffit pour faire connaître les avantages qui en résultent. On en fait encore des terrines, des potages aux navets, et même des pâtés.

MADAME. Cuisse-madame, poire, espèce de rousselet, dont la chair est tendre et cassante, un peu musquée et fort agréable, quand elle est bien mûre, et accompagnée d'une eau assez abondante; cette poire et le gros blanquet sont les premières raisonnablement grosses et bonnes qu'on ait dans le mois de juillet. L'arbre qui donne ce fruit porte de fort beaux buissons; le seul défaut qu'il ait, c'est qu'il est difficile à donner du fruit; mais du moment qu'il a commencé, il en donne beaucoup.

MAENA. Petite espèce de hareng, qui est marqué à chaque côté d'une tache ronde, noire azurée ou jaune, et quelquefois varié par tout le corps de beaucoup de couleurs différentes. Il naît dans l'Océan, comme l'autre espèce. Les plus grands ne passent pas la longueur de la main. On le sale comme les autres harengs, auxquels il ne cède rien pour le goût. On les apprête et on les accommode comme ces derniers (Voy. Hareng).

MAGDELEINE. Poire assez grosse, verte et passablement tendre, approchant beaucoup de la figure des bergamottes, qui mûrit dans les commencemens de juillet, et est aussi des premières poires d'été. Quand elle est jaune, elle est passée et pâteuse : il faut la cueillir quand elle commence à jaunir.

MAGDELEINE. Nom de pêche, dont il y a deux espèces, la blanche et la rouge. La blanche commence à mûrir à la mi-août et fournit en septembre. Quand elle est en bon fonds et bien exposée, c'est une excellente pêche; mais les fourmis en sont très friandes... La Magdeleine rouge, qu est la même que la double troye et la paysanne, mûrit aussi à la mi-août : elle est sujette à devenir jumelle, ce qui l'empêche de devenir un beau fruit. La chair est un peu fine, et le goût assez bon. En de certains lieux elle devient très grosse, et est d'un très bon goût.

MAI. Cinquième mois de l'année.

Dans ce mois, un jardinier doit être alerte; il a du travail, il faut qu'il sarcle, qu'il laboure, qu'il nettoie, qu'il ébour-

geonne, qu'il palisse, qu'il arrose, qu'il détourne les eaux des orages, selon que les différens endroits d'un jardin ont trop ou trop peu d'humidité.

Pendant ce mois, dans un jardin fruitier, on greffe encore en couronne; on retire de derrière les échalas des espaliers les branches qui s'y sont glissées. On pince, on taille, on ébourgeonne les pêchers; on pince aussi les greffes en fente, et on les lie pour les assurer contre les vents; on ébourgeonne les poiriers; on épluche les arbricots pour ôter et confire ce qu'il y en a de trop. On en fait autant aux poiriers et aux pêchers quinze ou vingt jours après. On met en terre les arbres en mannequin; on sort les figuiers de la serre; on les taille; on les arrose, et leurs fruits grossissent à la pleine lune.

Dans un jardin potager, on sème en mai, comme on l'a fait les deux mois précédens, des raves parmi d'autres plantes. Pendant les pluies douces, on découvre tout ce qui est sous cloche et sous chassis. On sarcle les planches ensemencées; on sème les haricots qui ne sont plus en danger de périr par la gelée. On sème sur couche les choux-fleurs, citrouilles, potirons et melons; mais on n'en sème plus passé la mi-mai, non plus que des laitues, si ce n'est celle de Gênes, la petsignaux et la laitue d'Allemagne. On sème en terre des navets pour en avoir des premiers, des choux d'hiver, des choux de Milan, et de la chicorée, pour en avoir de bonne à la fin de juillet. On replante de la poirée la plus blanche, des melons, concombres et citrouilles; on taille les melons; on lie les laitues; on sème encore des pois de la grosse espèce; on rame et on serfouit les autres.

A la mi-mai, on éclaircit les racines qui lèvent trop dru, et on en replante ailleurs, comme les betteraves, panais, etc., ainsi que des crêpes vertes, des aubervilliers, des chicons, des impériales, du pourpier pour grainer sur la fin du mois. Pendant ce mois, on fait la guerre aux gros vers blancs qui s'attachent alors aux fraisiers et aux laitues pommées, et aux chenilles vertes qui rongent les groseillers.

Dans le mois de mai, le jardin potager donne quantité de verdure, salades, raves, asperges et concombres, des premiers pois, des fraises, même quelques cerises et des chicons blancs, quand ils ont été élevés sur couche et qu'on en a replanté de bonne heure.

MAIS, ou BLÉ D'INDE, ou BLÉ DE TURQUIE. Il est différent par la couleur de ses épis. Il y en a de blancs, de rouges, de presque noirs, de pourprés, de bleus et de bigarrés de plusieurs couleurs, le tout par l'écorce; car la farine en est toujours blanche. Il y a deux sortes de maïs, le dur qu'on mange, au lieu de pain, grillé ou bouilli dans l'eau, l'autre est tendre et délicieux. Ce blé est fort commun dans les anciennes provinces de la Bourgogne, Franche-Comté et Bresse. Il vient assez facilement; il fournit toujours un secours assuré dans les famines, parce qu'il n'est pas sujet à quantité d'inconvéniens, comme le froment. On en fait de la pâte pour engraisser les chapons. Le pain de maïs est ordinairement assez blanc et plus doux, quelquefois plus grossier que celui du blé ordinaire. Le maïs est aussi plus chaud. Au reste, quoiqu'il vienne où nos blés ne peuvent pas venir, il aime la terre grasse, bien remuée, et les sillons larges. Le froid lui est contraire; il en vient beaucoup en Espagne. On fait avec sa farine des beignets, de la galette et des biscuits; des tuyaux du maïs qui sont fort doux, avec le grain, quand il est mûr, il se fait d'excellent miel, en y mêlant quelques ingrédiens, on en fait même un breuvage qui enivre promptement. Ses feuilles et ses tuyaux sont une bonne nourriture pour le bétail. Le son est assez tendre, et peut faire d'assez bon pain (Voy. Blé).

Les Mexicains en font un breuvage que les médecins donnent au lieu de tisane. Les Indiens se nourrissent de gâteaux de maïs cuits dans des terrines. Ils les mangent tout chauds avec un peu de sel et de poivre long. Il y en a qui mangent les grains tout verts. Mais le pain de maïs pèse sur l'estomac, et ne convient qu'aux tempéramens forts et robustes.

MAITRE-D'HOTEL LIÉE. Sauce. Mettez dans un verre d'eau une cuillerée de farine, une demi-livre de beurre, persil et ciboule hachés, sel et gros poivre; faites chauffer le tout en tournant toujours, et ajoutez-y un jus de citron. Cette sauce doit avoir l'apparence d'une sauce blanche, et n'être ni plus ni moins épaisse.

Maître-d'hôtel froide. Cette sauce se prépare comme la précédente; seulement on n'y met point d'eau; on pétrit tous les ingrédiens ensemble sans les faire chauffer, et au moment de servir, on met cette maître-d'hôtel dessus, dessous, ou dans les viandes, poissons ou légumes.

MALADIES DES VINS. Les maladies dont les vins sont affectés sont naturelles ou accidentelles. Les maladies naturelles sont celles qu'ils contractent, quoiqu'ils soient placés dans les conditions les plus favorables à leur conservation. Telles sont la *graisse*, *l'aigre*, *l'amertume*, le *poux* ou *pourri*, le *goût de vieux*, et la *dégradation de la couleur* (Voy. ces différens mots). Les maladies accidentelles sont celles qu'ils contractent indépendamment de leur nature. Ainsi, *l'évent*, les *effets de la gelée*, les goûts de *fût*, de *moisi*, *d'œufs gâtés* sont des maladies accidentelles des vins.

Le collage, le soufrage et le soutirage sont les moyens le plus ordinairement employés pour guérir les vins. Quand ces remèdes sont insuffisans, on mêle aux vins malades des vins plus jeunes qui possèdent en abondance les qualités dont manquent les premiers; la lie fraîche est préférable aux vins jeunes; il en faut moins, et les vins avec lesquels on la mêle sont moins sujets à se dénaturer. Un propriétaire qui a des vins malades, peut les guérir après ses vendanges en les versant sur ses marcs. Il réunira le marc pressé de plusieurs cuves dans une seule cuve; il l'étendra et le foulera un peu de manière à former une sorte de filtre sur lequel il versera le vin malade: celui-ci, en traversant cette couche, formera des combinaisons nouvelles avec les élémens de ce marc, et ressortira par la canelle meilleur qu'avant l'opération. Du reste, il ne faut mêler du vin détérioré avec d'autre vin de bonne qualité, qu'après lui avoir ôté son mauvais goût (Voy. collage, soufrage et soutirage). Pour les maladies des vins de Champagne (Voyez Champagne).

MÊCHER sur vin (Voy. soufrage).

MALAQUETTE. C'est le nom que les Américains donnent au poivre de la Jamaïque, vulgairement appelé graine de girofle.

MALVOISIE. Vin grec qu'on tire de quelques îles de l'Archipel. Celui de la Candie passe pour le meilleur Il y a un vin muscat de Provence qu'on fait cuire jusqu'à ce qu'il soit réduit aux deux tiers, et qui se nomme malvoisie.

MENDIANS. On donne ce nom à quatre sortes de fruits secs, qu'on mange en carême, et que les épiciers mêlent ordinairement ensemble; ce sont les figues, les raisins, les amandes et les avelines.

MAQUEREAU. Poisson de mer qui n'a point d'écailles, rond, épais et charnu, finissant presqu'en pointe par les deux bouts. Toute sa longueur est ordinairement d'un bon pied. Sa bouche a beaucoup de rapport avec celle du thon. Ses yeux grands sont de couleur dorée. Il paraît d'un jaune de soufre dans l'eau. Lorsqu'il en est dehors, et qu'il est mort, il a le ventre d'un blanc argenté; le reste du corps, pareillement argenté, est traversé de quantité de traits d'un bleu verdâtre et foncé; ces traits, en approchant du dos, paraissent plus rembrunis.

Ce poisson se trouve en troupe en divers endroits de l'océan, particulièrement sur les côtes de France et d'Angleterre, et presque point sur celles de Hollande. La pêche s'en fait ordinairement en avril, mai et juin, même juillet, suivant les endroits. La pêche du maquereau se fait du côté de Roscoff, en Basse-Bretagne, par deux sortes de bateaux ou barques, les uns petits et sans pont, les autres plus grands et pontés. Les petits bâtimens n'ont que neuf à douze hommes d'équipage; ils vont à six ou à sept lieues de l'île de Bas, où les pêcheurs tendent leurs filets, et la pêche étant faite ils retournent à Roscoff pour vendre leur poisson. Il n'y a qu'un

petit nombre de bateaux employés à cette pêche, dont le plus grand nombre vient de la Hogue en Normandie. La pêche commence la première semaine de mai, et finit à la fin de juin. Les maquereaux entrent dans la Manche au mois d'avril; ils avancent toujours vers le Pas-de-Calais, à mesure que l'été approche; à la fin de juin, ils passent à Roscoff, et ils se trouvent en juillet sur les côtes de Picardie et de Normandie, où il s'en fait, aussi bien que sur les côtes de Bretagne et d'Angleterre, une pêche considérable, particulièrement à Dieppe, au Hâvre, à Honfleur et à Boulogne.

Le maquereau, qu'on doit choisir frais, gros et de bon goût, nourrit beaucoup. Sa chair se digère un peu difficilement, contient beaucoup d'huile. Le maquereau convient, dans le printemps et dans l'été, aux jeunes gens d'un bon tempérament, et dont l'estomac digère facilement. On le sale, afin de le garder; mais il n'en est que plus nuisible, et d'une saveur moins agréable.

Maquereau a la maître-d'hôtel. Après avoir vidé et bien lavé le maquereau, on le fait cuire sur le gril dans un papier gras, fendu par le dos et farci d'un bon morceau de beurre frais manié de fines herbes assaisonnées; en servant on verse un peu de citron.

Maquereaux a l'eau de sel. Videz des maquereaux par la tête, sans en ôter le foie; essuyez-les; fendez-les par le dos. Faites bouillir de l'eau et du sel, et mettez vos maquereaux dedans; ôtez-les au bout de vingt minutes; dressez-les, et versez dessus une maître-d'hôtel liée (Voy. Maître d'hôtel liée),

Maquereaux (Sauté de filets de). Dépouillez des maquereaux en glisssant votre couteau entre la peau et la chair; levez les filets dans leur entier; passéz-les, et les mettez sur un plat à sauter avec du sel, du poivre, de la ciboule et du persil hachés, et du beurre fondu sur le tout. Faites sauter les filets ainsi préparés sur un feu modéré, en ayant soin de les retourner avec précaution pour ne pas les casser. Mettez dans une casserole quelques cuillerées de velouté (Voy. Velouté), des jaunes d'œufs, un morceau de beurre, du sel, du poivre, un jus de citron, une ravigote hachée; faites chauffer cette sauce en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit liée. Dressez vos filets, et masquez-les avec cette sauce.

Maquereaux aux écrevisses. Procurez-vous deux ou trois maquereaux bien frais, auxquels vous faites les préparations nécessaires. Faites blanchir des écrevisses; épluchez-les; pilez-en les coquilles; hachez les queues avec des champignons, persil et ciboules; mêlez avec du bon beurre, sel et poivre; farcissez-en vos maquereaux; enveloppez-les ensuite de papier graissé; faites-les griller à petit feu, et servez-les avec du coulis d'écrevisses.

Maquereaux en papillotte. Videz et nettoyez des maquereaux laités; faites cuire les laitances dans une casserole avec du beurre, sel, poivre, un jus de citron; maniez ces laitances avec une maître-d'hôtel froide (Voy. Maître-d'hôtel); mettez cette préparation dans le ventre des maquereaux; enveloppez-les dans une feuille de papier huilé; faites-les griller, et servez-les avec le papier.

Maquereaux (Laitances de) (Voy. Laitances de carpes au mot Carpe); et servez-vous du même procédé.

Maquereaux a l'anglaise. Videz et nettoyez des maquereaux; ficelez-leur la tête, et coupez-leur le bout de la queue; ne leur fendez point le dos. Mettez dans une poissonnière une bonne poignée de fenouil vert qui ait sa feuille, et vos maquereaux dessus; mouillez-les d'une légère eau de sel; faites-les cuire à petit feu; leur cuisson faite, tirez votre feuille; égouttez-les; dressez-les sur un plat; saucez-les avec une sauce dite *Sauce aux groseilles à maquereaux*, préparée comme il est dit au mot Sauce.

Maquereaux aux gras. Faites suer du jambon; mouillez de bouillon, d'une chopine de vin blanc, avec sel, gros poivre, bouquet et quelques clous de girofle; votre braise ainsi faite, mettez-y cuire vos ma-

uereaux ; étant cuits, dressez-les sur un lat ; ouvrez-les, et servez dessus une onne essence avec civette hachée et beurre rais. Liez le tout, et ajoutez-y un jus de citron.

Maquereaux en caisse a la Périgord. Preiez une certaine quantité de truffes, que ous hachez avec un peu de persil et de ei-ouies ; maniez ce hachis avec un morceau e bon beurre, sel et poivre. Ayez deux ons et beaux maquereaux bien frais ; far-issez-les avec la préparation ci-dessus ientionnée ; enveloppez ensuite vos ma-uereaux de feuilles de vigne et de bardes e lard. Faites une caisse de papier double ; ottez-en les dehors avec de l'huile ; met-ez-y vos maquereaux, avec un peu de eurre au fond ; posez sur le gril une feuille e papier graissé et la caisse par-dessus ; iites griller à petit feu ; servez-les dans eur caisse avec un jus de citron.

Maquereaux a l'italienne. Coupez la tête t la queue à quatre maquereaux que vous urez vidés ; mettez-les cuire dans une cas-erole avec une demi-bouteille de vin blanc, vec quelques tranches d'ognons, zeste de arottes, quelques branches de persil, une lemi-feuille de laurier, et du sel en quan-ité ; quand ils seront cuits, égouttez-les ; ressez-les ; saucez-les d'une italienne blan-he, et servez.

Maquereaux a la flamande. Préparez les iaquereaux comme pour les mettre à l'an-laise (Voy. ci-dessus) ; ne leur fendez pas e dos ; remplissez-leur le ventre avec un iorceau de beurre que vous aurez manié vec du persil et des ciboules hachés, des chalottes, du sel, du gros poivre et un jus le citron ; enveloppez vos poissons chacun lans une feuille de papier beurré que vous icellerez aux deux bouts et que vous huile-ez ; mettez-les griller trois quarts d'heure ur un feu doux et égal ; quand ils seront uits, ôtez le papier ; dressez-les sur votre lat ; faites égoutter dessus le beurre qui umecte votre papier, et servez avec un us de citron.

MARCASSIN. Petit du sanglier. On ne le sert guère que rôti. Pour cela on le dé-pouille jusqu'aux épaules ; on coupe la peau de manière à donner à la tête la forme de celle d'un oursin ; on lui trousse les pattes comme à un cochon de lait ; on pare et on pique les sous-noix ; on le fait mariner vingt-quatre heures au vinaigre ; on l'assaisonne de sauge, ail, basilic, laurier, thym, sel, coriandre, grains de genièvre, poivre, girofle, ognon et persil ; on le met à la broche, et on lui enveloppe la tête de trois doubles de papier beurré ; on le fait rôtir trois heures ; on le débroche ; on le sert sur un grand plat et l'on sauce d'une bonne poivrade.

On peut se contenter d'échauder le marcassin jusqu'aux épaules, comme un cochon de lait ; on ne le fait pas mariner ; on le fait rôtir, et on sert avec du jus.

MARÉE. Poisson frais qui se pêche dans la mer, comme soles, raies, barbues, turbots, vives, maquereaux, harengs, merlans, limandes, éperlans. Toutes les côtes de France sont abondantes en poisson ; mais il n'y a que celles de Normandie et de Picardie qui fournissent à Paris la marée, à cause de la proximité de la capitale. Parmi ceux qui vont à la pêche de la marée, on distingue deux sortes de pêcheurs, les drégueurs et les pêcheurs à l'hameçon ; ceux-ci pêchent toute l'année, les autres attendent les saisons. Les vaisseaux drégueurs, ainsi nommés de la drége, espèce de filet dont les pêcheurs se servent, sont du port de cinq à six tonneaux. Cette pêche se fait en pleine mer, les autres sont plus petits, et s'appellent barques cotières, parce qu'elles ne s'éloignent pas des côtes. Les drégueurs picards observent quatre saisons ; la première, depuis février jusqu'à Pâques, pour les soles, les raies, les turbots, les barbues, etc. ; la seconde, des maquereaux, depuis mai jusqu'en juillet ; la troisième, depuis juillet jusqu'en octobre, pour les limandes, les soles, les petites raies, etc. ; la quatrième, pour le hareng, depuis octobre jusqu'à Noël. Les pêcheurs normands ne comptent que deux saisons, la drége pour les vives, dont la pêche ne se fait qu'en carême, et la pêche des maquereaux en avril. Dans les autres saisons ils pêchent les soles, limandes, merlans, etc.

La plus grande partie de ce poisson est apportée à Paris, le reste se consomme à Rouen et dans la province. La pêche des éperlans se fait à l'embouchure de la Seine, proche Caudebec, en été et en automne.

MARINADE. Espèce de préparation qu'on fait aux viandes en les laissant tremper quelque temps dans une sauce de vinaigre, avec sel, poivre, épices, clous de girofle, citron, orange, ognons, romarin, sauge; pour en relever la saveur et les rendre plus agréables au goût. On met différentes choses en marinade, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire même des plats. La marinade de veau sert à garnir des poitrines de veau farcies, ou des longes de veau rôties. On garnit des fricassées de poulets d'autres poulets en marinade.

Marinade cuite. On met un morceau de beurre dans une casserole sur le feu, avec trois carottes, quatre ognons coupés en tranches, deux feuilles de laurier, un peu de thym et deux clous de girofle; on passe les racines; cela fait, on y ajoute du persil en branches et quelques ciboules que vous passez également avec les légumes; on y joint deux cuillerées à café de farine que vous mêlez avec le beurre; après quoi, on y verse un verre de vinaigre et deux verres de bouillon, du sel et du poivre. On fait mijoter le tout pendant près d'une heure, au bout de laquelle on le passe au tamis pour s'en servir au besoin.

MARJOLAINE. Plante aromatique dont on distingue plusieurs espèces, la grande et la petite, la musquée et la citronnée. Elle est employée en cuisine avec les fèves, les pois, le poisson, et pour relever le goût de certains mets.

MARMELADE. Pâte confite, à demi liquide, faite de la chair des fruits qui ont quelque consistance, comme les prunes, les coings, les abricots, les pommes, etc. (Voy. aux divers articles des fruits la maniere de les présenter en marmelade).

MARMITE. Pot de cuivre, de fonte ou de terre, dans lequel on fait bouillir la viande pour le potage.

MARQUISE. Poire des mois d'octobre et de novembre. La Quintinie dit que, suivant la terre où l'arbre qui donne ce fruit est élevé, il prend deux figures différentes. Si le fond est sec, cette poire ressemble assez, par sa figure et sa grosseur, à un très beau blanquet, ou à un bon-chrétien, et elle fait la même chose en arbre de tige, mais dans les terres grasses et humides et en buisson, il en vient d'extraordinairement grosses. Cette poire a la tête plate, l'œil petit et enfoncé, le ventre assez long, proprement alongée vers la queue qui est longuette, passablement grosse, courbée, et un peu enfoncée, la peau en est assez rude, le coloris est d'un fond vert, avec des placards de rousseurs, comme on voit au beurré; si elle ne change point, elle est très mauvaise; cela vient du fond de terre humide et de la figure des buissons trop touffus dans ces sortes de fonds; mais si ce vert devient jaunâtre dans la maturité, la chair en est tendre, fine, le goût agréable, l'eau assez abondante, et autant sucrée qu'il est à souhaiter pour une merveilleuse poire; elle a un tant soit peu de pierres au cœur, ce qui ne doit point empêcher de l'estimer.

MARRON. Espèce de grosse châtaigne, mais plus ferme et de meilleur goût que la châtaigne ordinaire. Ces fruits naissent plusieurs ensemble dans une enveloppe ronde, toute hérissée de piquans, et partagée en diverses loges veloutées, dont chacune contient une châtaigne, quelquefois deux, quelquefois davantage. Les châtaignes sont ou cultivées, ou sauvages. Les premières sont ce que nous nommons marrons, ce sont les meilleures; les autres retiennent le nom de châtaignes; les unes et les autres viennent sur un grand arbre, dont les feuilles sont longues et larges, minces, un peu rudes, nerveuses sur le dos, dentelées dans leur circonférence.

Les marrons, comme les châtaignes, sont difficiles à digérer; elles sont très nourrissantes lorsqu'on les digère; mais il en faut manger peu, sans quoi elles chargent l'estomac, et peuvent causer des coliques, à moins qu'on ne soit d'une constitution forte et robuste, comme les Limou-

ssus qui mangent du pain de châtaigne, et n'en sont point incommodés.

Ce fruit n'est pas bon cru. On fait cuire le marron, ou à la vapeur de l'eau, ou dans l'eau même, ou sous la cendre, ou dans une poêle criblée. Il est plus sain à la vapeur de l'eau, et dans l'eau, parce que l'humidité de l'eau en délaie les principes, et les rend plus capables de se détacher. Il incommode moins l'estomac, et il nourrit davantage. Les marrons cuits sous la cendre sont plus savoureux, plus délicats, et même plus sains que ceux qui sont rôtis dans la poêle. C'est un mets délicieux que ces marrons rôtis, bien dépouillés de leur membrane intérieure, et assaisonnés avec du jus d'orange et du sucre; mais un mets qui n'est pas salutaire.

Les marrons se mêlent avec plusieurs sortes d'alimens; ils conviennent avec le poisson, dont ils corrigent la trop grande humidité. On en met dans les farces, dans le corps des grosses volailles que l'on fait rôtir.

Le marron de Lyon, d'Aubray, d'Agen ou de Luc, est le plus gros et le plus renommé de tous. Le cuisinier, l'officier et le confiseur s'en emparent à l'envi pour le faire paraître sur nos tables.

Le premier prépare un potage de marrons au gras, qui est un mets très distingué; il les fait entrer dans les chipolates, dans le corps des dindes à la broche, il en fait une excellente purée, sur laquelle on peut dresser diverses sortes de viandes; enfin, avec la farine des marrons il prépare des crêmes, ou plutôt des omelettes soufflées.

L'officier les fait bouillir ou rôtir, et c'est sous cette dernière forme qu'ils paraissent le plus souvent au dessert; il en fait aussi des compotes, des biscuits, et les sert à l'étouffade, avec une sauce à la bigarrade, et beaucoup de sucre.

Qui ne connaît les marrons confits, tirés au sec, et improprement appelés marrons glacés. Les pâtés de marrons glacés sont une friandise des plus agréables; enfin, on glace les marrons en fruit, et l'on en fait une pâte.

Marrons (Potage de). Ayez un cent ou un cent et demi de marrons, dont vous ôtez la première peau. Mettez-les dans une poêle percée, sur le feu, pour les faire chauffer et faire lever la seconde peau. Quand ils sont pelés, faites-les cuire avec du bouillon et un peu de sel: étant cuits, mettez les plus gros à part; pilez les autres dans un mortier. Arrangez dans une casserole, veau, jambon, racines, ognons; faites suer, attacher, et mouillez de bon bouillon; passez cette essence que vous joindrez aux marrons pilés, et passez le tout à l'étamine. Si votre coulis n'est pas assez coloré, versez-y du jus. Faites mitonner des croûtes avec du bouillon, et servez dessus le coulis de marrons, et garnissez le potage des gros marrons que vous avez mis à part.

Marrons (Potage à la purée). Faites cuire vos marrons comme il est expliqué pour la garbure (Voy. Garbure). Lorsqu'ils sont cuits, mettez-en à part vingt-quatre entiers, et pelez le reste.

Faites tremper dans du bouillon un morceau de mie de pain tendre, pesant un quarteron, que vous pilez avec vos marrons; quand le tout est bien écrasé, vous le délayez avec du bouillon chaud; puis vous le passez à l'étamine; mettez votre purée sur le feu, en observant de la tenir assez claire pour que votre potage ne soit pas trop épais; au moment de la servir, versez-la sur des croûtons passés dans le beurre, et mettez-y vos vingt-quatre marrons.

On peut aussi faire ce potage au maigre, en se servant de bouillon maigre au lieu de bouillon gras.

Marrons (Pâte de). Vous ôterez la première peau de vos marrons et vous les ferez blanchir dans de l'eau; vous les nettoierez ensuite, et les pilerez dans un mortier avec un peu de fleur d'orange et d'eau pure pour les humecter; passez-les par un tamis, et ajoutez-y un peu de marmelade de pommes, pour leur donner plus de corps. Sur une livre de pâte, prenez une livre de sucre cuit à la petite plume; délayez le tout avec une cuillère et mettez-le quelque temps

sur le feu ; vous dresserez votre pâte quand elle sera à moitié froide.

Marrons au caramel. Otez la première peau à de gros marrons ; faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à ce que vous en puissiez ôter la seconde ; après les avoir fait égoutter et un peu ressuer à l'étuve, faites cuire du sucre au caramel, que vous entretiendrez chaudement sur un petit feu ; mettez les marrons dans le sucre, un à un, en les retournant avec une fourchette ; lorsque vous les retirez, vous mettez à chacun une brochette pointue pour les faire égoutter sur un clayon, en glissant le petit bâton dans la maille du clayon pour que le caramel puisse sécher en l'air.

Marrons (Crême, ou plutôt omelette soufflée de). Mettez dans une casserole deux onces de farine de marrons de Lyon, en y ajoutant deux jaunes d'œufs bien frais. Vous délayez le tout avec environ un demi-setier de crême, de lait, ou même simplement d'eau de rivière.

Lorsque cette opération est terminée, que ce mélange est bien fait et n'offre plus aucun grumeau, ajoutez-y gros comme un œuf d'excellent beurre, et pareille quantité de sucre en poudre. Mettez incontinent votre casserole sur le feu, en agitant sans cesse ce qu'elle contient.

Lorsque la crême est prise (et elle doit être alors assez épaisse pour s'attacher à la cuillère), vous lui laissez faire quelques bouillons, et vous la descendez du feu.

Alors vous ajoutez un troisième blanc d'œuf aux deux que vous avez précédemment mis à part. Vous les fouettez en neige jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance bien serrée.

Vous amalgamez ces blancs ainsi fouettés avec votre crême, en remuant bien également et bien légèrement.

Versez le tout dans un plat un peu creux, en le saupoudrant de sucre fin et passé au tamis de soie. Mettez ensuite ce plat sur un fourneau chaud, mais dont le charbon ait perdu sa grande ardeur.

Faites chauffer votre four de campagne que vous mettez sur le plat, et en moins d'un quart-d'heure cette crême est levée comme une omelette soufflée. Dès que l'élévation est de quatre pouces, il faut la servir.

Si votre four de campagne n'a pas suffi pour donner à votre crême une belle couleur, vous la glacez avec la pelle rouge.

A défaut d'un four de campagne, cette crême ɪlèvera aussi bien dans le four d'un poêle ; ce qui ne causera aucun embarras.

Marrons glacés. Procurez-vous de beaux marrons de Lyon que vous ferez cuire à la braise ; pendant ce temps, clarifiez du sucre ; faites-le cuire à perlé ; pelez ensuite vos marrons, et jetez-les les uns après les autres dans le sucre ; retirez-les aussitôt avec une cuillère, et mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, le sucre qui est autour se glacera aussitôt.

Marrons en chemise. On fait légèrement griller des marrons sur un petit feu, pour pouvoir enlever les peaux qui les enveloppent ; on les trempe ainsi épluchés dans du blanc d'œuf fouetté en neige ; on les roule sur du sucre en poudre, et on les met sur un tamis pour les faire sécher à l'étuve.

Marrons (Compote de). Faites cuire sous la cendre chaude un demi-cent de beaux marrons, que vous aurez un peu coupés pour les empêcher de sauter ; après les avoir essuyés avec un linge, pelez-les proprement ; aplatissez-les un peu avec les doigts, et mettez-les dans un vase où vous les ferez mijoter sur le feu avec un quarteron de sucre fin. Otez-les quand vous voudrez les servir ; exprimez-y le jus de la moitié d'un citron ; dressez-les dans un compotier, et poudrez-les de sucre.

Marrons confits. Prenez des marrons de Lyon ; choisissez les plus plats ; ôtez la première peau ; ayez de l'eau bouillante sur le feu dans deux poêles ; dans l'une, vous leur ferez prendre cinq à six bouillons ; ensuite vous les ôterez avec l'écumoire, et vous les remettrez dans l'autre poêle pour achever de les blanchir ; si en les piquant avec une épingle ils ne résistent point, c'est une marque qu'ils sont comme il faut ; ôtez-les de dessus le feu ; tirez-les les uns après les autres pour en ôter la peau qui reste, et mettez-les à mesure dans de l'eau

ède ; égouttez-les ensuite, et passez de eau fraîche par-dessus ; pour les tenir lus blancs, mettez-les au sucre clarifié ; ites-les frémir ; ôtez-les de dessus le feu t portez-les à l'étuve ; ou bien laissez-les ır la cendre chaude jusqu'au lendemain ; ous augmenterez le sucre s'ils n'en ont as assez ; faites-leur prendre un bouillon, t remettez-les à l'étuve jusqu'au lendemain.

Marrons a l'espagnole. Émondez à l'eau haude une cinquantaine de marrons, omme si c'était des amandes ; ôtez avec oin toute la seconde peau, parce qu'elle onnerait de l'âcreté à vos marrons ; mettez-les dans une casserole avec un demi-quarteron de beurre, plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole, deux verres de onsommé, une feuille de laurier, un peu e muscade râpée ; faites bouillir vos marrons une demi-heure, et retirez-les de leur auce pour les mettre dans une autre casserole ; laissez réduire la sauce, et passez-la à l'étamine sur les marrons ; tenez-les hauds au bain-marie ; au moment de servir, dressez-les sur le plat, et la sauce dessous. On peut les mettre à différentes sauces.

Il est essentiel de ne pas oublier que les arrons dont on se servira ne doivent pas tre des marrons de Lyon ; parce que ceux e cette espèce ne valent rien pour la cuine.

Marrons (Compote de pâte de). Mettez ans un poêlon, avec une livre et demie de ucre clarifié, une centaine de marrons ue vous aurez préparés comme pour la ompote de marrons (Voy. ci-dessus), faites-les cuire ; ajoutez de la fleur d'orange, t faites-en une pâte ; faites dessécher cette âte comme la pâte d'amandes (Voy. mande) ; quand elle sera sèche, posez-la ır un tamis, sous lequel vous aurez placé n compotier ; passez vos marrons dessus, e manière à former une sorte de mousse ; près avoir essuyé votre compotier, vous ettrez un peu de sirop à l'entour.

Marrons (Compote de) a l'italienne. Épluchez une cinquantaine de marrons rillés ; aplatissez chacun de ces marrons en le passant entre vos doits ; mettez-les à mesure sur une tourtière ; mettez-y à peu près quatre onces de sucre clarifié et bien léger ; faites-les bouillir un peu sur le feu ; retirez-les ; poudrez-les de sucre, et glacez-les en leur présentant la pelle rouge sans les toucher ; arrangez dans un compotier, et faites votre sirop avec un jus de bigarrade et la moitié d'un jus de citron dans un peu de sucre clarifié.

MARROQUIN. Espèce de raisin, peut-être ainsi nommé, parce qu'il nous vient de Maroc ; c'est un raisin de table que l'on plante le long des murs, et dans une belle exposition.

MARS. Troisième des mois de l'année.

Dans ce mois un jardinier diligent a so jardin paré et garni, et il lui donne le premier labour. Dans un jardin fruitier, on greffe encore en fente ; on achève de tailler et de planter les arbres, soit en place, soit en mannequin, même les groseilliers, les framboisiers, etc., surtout dans les terres humides ; mais il n'y a que les arbres vigoureux que l'on taille, quand ils ont commencé à pousser pour arrêter leur fougue et ne pas perdre quelques boutons à fruits, qui ne s'achèvent qu'au printemps. On laboure le pied des arbres fruitiers, avant qu'ils soient en fleurs, mais après toutes gelées passées. On sèvre les marcottes des figuiers qui sont en pleine terre pour les mettre dans les caisses, et ensuite sur les couches. Vers le quinze du mois, on taille les pêchers et les abricotiers. On met en terre les amandes germées ; et après la pleine lune de mars, on découvre tout-à-fait les figuiers qu'on n'avait encore découverts qu'à demi, et on leur ôte tout le bois mort.

Dans un jardin potager, on achève les premières semences qui sont à faire en pleine terre, et on couvre de terreau les plantes ensemencées. On fait de nouvelles couches pour replanter les concombres et les melons. On sème en pleine terre, des raves, et la bonne-dame, parmi toutes les plantes ; elles sont bonnes à cueillir au commencement de mai, avant que les autres soient assez fortes pour en être incommo-

dées. On sème de même tout ce qui doit être replanté en pleine terre, comme laitues, choux pommés pour l'arrière-saison, des choux-fleurs pour mettre en place à la fin d'avril, des asperges en pépinières pour en avoir sa provision, et dès le commencement du mois, un peu de chicorée fort claire pour en avoir de blanche à la Saint-Jean. Vers la mi-mars, on sème des citrouilles sur couche pour les replanter en mai, du pourpier doré, quand il fait beau, des câpres et des capucines vers le vingt du mois, pour les replanter un mois après; sur la fin du mois, même plus tard, un peu de céleri en pleine terre, pour en avoir de tardif en août et en septembre. On en sème en même temps sur couche pour en avoir de hâtif, dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque bon abri, en pleine terre, et de la passe-pierre qu'on replante en mai, quelquefois même l'année d'après dans les pieds des murs, et pour la troisième fois, des pois carrés.

Au commencement du même mois, on enlève en motte les fraisiers qu'on avait en pépinière pour en faire des planches et des carrés, et regarnir les avenues. Dans ce même temps on fait des bordures d'herbes fines; on replante tout ce qu'on veut faire monter en graine, comme poireaux, ognons, ail, échalottes, choux blancs, pancaliers et autres, avant qu'ils commencent à monter. On lie les laitues qui ont peine à pommer; on plante les carrés d'asperges; on donne un peu d'air aux artichaux qui sont couverts de fumier, si l'on est sûr qu'il n'y aura plus de gelée, et on les laboure après que le danger de la pleine lune est passé. S'il fait chaud, dans ce mois, on arrose modérément les sentiers des couches et des asperges, pour qu'étant mouillées, elles se réchauffent plus aisément.

MARTIN SEC. Poire rousse et pierreuse, de la figure et de la grosseur du rousselet. En bien des endroits on l'appelle rousselet d'hiver; sa chair est cassante, assez fine, un peu parfumée, et son eau est sucrée. On mange ce fruit avec sa peau, ainsi que le rousselet. L'arbre fait un beau buisson, et vient bien en toutes sortes de fonds et de figures d'arbre.

Martin sec (Compote de). On clarifie une demi-livre de sucre; on alonge le sirop, et l'on y fait mijoter une bonne demi-heure une quinzaine de poires dont on a écrasé la tête et raccourci la queue; quand elles sont presque cuites, ou leur laisse jeter quelques gros bouillons; on les retire du feu; on les dresse dans le compotier, et on verse dessus le sirop quand il est assez réduit.

MASSEPAINS. Pâtisserie faite d'amandes pilées et maniées avec le beurre. On en fait de toutes sortes de formes et de diverses espèces, selon les fruits et les marmelades qu'on y emploie.

Massepains ordinaires. Prenez trois livres de beau sucre, trois livres d'amandes douces et une livre d'amandes amères; pelez les amandes et les faites bien sécher; pilez-les dans un mortier, et faites-en une pâte très fine, en jetant dessus de temps en temps un peu de blanc d'œuf; cela fait, clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé; retirez ensuite votre bassine de dessus le feu, et versez-y votre pâte d'amandes; vous remettez la bassine sur les cendres chaudes, et vous remuez sans discontinuer pour que la pâte ne brûle pas. Vous jugerez que votre pâte est bien faite, lorsqu'en en ayant mis un peu sur le dos de la main, vous pouvez l'enlever sans qu'elle s'y attache; alors mettez-la sur une table saupoudrée de sucre; vous l'y laissez refroidir, et l'étendez en abaisses de l'épaisseur d'un petit écu; ensuite vous la découpez en différens dessins avec des emporte-pièces de fer-blanc; mettez-les à mesure sur des feuilles de papier; faites-les cuire à une chaleur douce; après quoi, glacez-les comme des biscuits.

Massepains aux pistaches. Prenez une livre et demie de pistaches et autant de sucre; pilez-les dans un mortier, en y ajoutant de temps en temps un peu de blanc d'œuf, et réduisez-les en pâte très fine; clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé; retirez ensuite la bassine du feu; mettez-y la pâte de pistaches et remuez le

élange ; vous remettez la bassine sur des endres chaudes, et remuez toujours jusqu'à ce que la pâte ait assez de consistance; ous la posez sur la table saupoudrée de ucre, et lorsqu'elle est refroidie, vous en aites des abaisses, que vous découpez en ifférens dessins avec des emporte-pièces.

Massepains aux fraises, aux framboises, ux cerises, aux groseilles, a l'épine vi-ette, etc. Prenez trois livres d'amandes ouces, deux livres et demie de sucre, et ne livre du fruit que vous préférez; lorsque vos amandes sont réduites en pâte fine t mêlées avec le sucre que vous avez fait uire au petit boulé, vous y ajoutez le jus u fruit que vous avez écrasé et passé au mis; vous remuez bien le tout, et remet-z la bassine sur les cendres chaudes, en ontinuant de remuer sans interruption; rsque la pâte est assez faite, vous la lais-z refroidir comme pour les massepains, nsi qu'il a été dit.

Massepains a la fleur d'orange. Prenez x onces de marmelade de fleur d'orange, eux livres d'amandes douces et une livre t demie de sucre; pelez vos amandes et s pilez jusqu'à ce qu'elles soient en pâte ne; clarifiez le sucre et le faites cuire au etit boulé; joignez-y la pâte d'amandes et marmelade; remuez le mélange jusqu'à consistance nécessaire, et le laissez re-oidir pour en former vos massepains.

Massepains royaux. Émondez une livre amandes douces et mettez-les à mesure ns de l'eau fraîche; après les avoir égout-es, pilez-les dans un mortier de marbre, n les arrosant peu à peu avec de l'eau et n peu d'eau de fleur d'orange; quand el-s seront assez pilées, mettez-les dans un oêlon avec demi-livre de sucre en pou-re, et mettez-les sécher sur un fourneau à etit feu; lorsqu'en appliquant votre doigt r la pâte, vous verrez qu'elle ne s'attache us, vous la retirerez du feu pour la lais-r refroidir sur une assiette que vous au-z poudrée de sucre; quand elle sera oide, vous en couperez plusieurs mor-eaux; vous roulerez en morceaux de la osseur du petit doigt, en leur donnant utant que possible le même volume; ensuite vous les couperez pour en former un anneau de la forme d'une gimblette; rangez-les sur une grille de fer que vous aurez placée sur une terrine; faites une abaisse au rouleau avec la même pâte; étendez dessus une légère couche de marmelade d'abricots ou autres confitures; recouvrez l'abaisse avec la même pâte, et coupez-la soit en losange, soit autrement; mettez-la sur le gril; glacez-la avec de la glace royale bien blanche; laissez égoutter; rangez sur des feuilles de papier, et mettez prendre couleur à un four un peu vif.

Massepains seringués. Faites sécher à l'étuve une livre d'amandes douces émondées; pilez-les, et pour les empêcher de tourner en huile, mouillez-les avec quatre ou cinq blancs d'œufs à mesure que vous les pilez; ajoutez, quand elles seront bien pilées, une livre et demie de sucre en poudre, de la râpure de citron; pilez bien le tout, et faites en une pâte maniable; mettez cette pâte par partie dans une seringue à étoile; filez ces fragmens sur des feuilles de papier poudrées de sucre, afin de pouvoir les obtenir assez longs pour en former des anneaux que vous disposerez sur des feuilles d'office couvertes de papier blanc; laissez-les sécher, et puis mettez-les cuire à four assez chaud

MATELOTTE. Manière d'apprêter le poisson passé au roux et cuit avec un peu d'eau, du vin, sel, poivre et farine frite. On coupe le poisson par tronçons, soit barbillon, carpe ou anguille. On les met avec huit ou dix écrevisses sans être blanchies, dont on ôte les pattes; on ajoute de petits ognons blanchis, cuits à moitié, des champignons coupés en gros dés; on fait un petit roux avec de la farine et du beurre qu'on mouille avec du bouillon; on met par-dessus le poisson qui doit être rangé dans une casserole, avec petits ognons, champignons, bouquets de fines herbes; on y ajoute du vin rouge, sel, poivre, un morceau de beurre; on fait cuire à grand feu, et on sert après avoir mis les croûtes frites (Voy. carpe).

MATURITÉ. C'est l'état de bonté ou de

perfection d'un fruit, et le temps où on doit le cueillir. Chaque espèce de fruits a un temps ou une saison réglée pour sa maturité, et même chaque fruit en particulier a sa saison. Les uns ont seulement une semaine ou environ pour être bons, comme les rousselets, beurré, bergamote verte, longue, etc. Les autres ont seulement un jour ou deux et rien au-delà, comme les figues, les cerises, la plupart des pêches. Quelques-uns en ont beaucoup davantage, comme les raisins, les pommes et presque tous les fruits d'hiver; chaque fruit a ses marques de maturité, soit ceux qui mûrissent sur l'arbre, soit ceux qui mûrissent quelque temps après qu'on les a cueillis. Trois de nos sens ont le don de juger de l'apparence de la maturité des fruits, qui sont la vue, le toucher pour la plupart, et l'odorat; mais le goût seul est l'unique et véritable juge, tant de la maturité effective du fruit, que de sa bonté. Un sens quelquefois suffit seul pour juger de l'apparence et de la maturité d'un fruit. L'œil, par exemple, suffit pour tous les fruits rouges, raisins, etc. En effet, on voit avec certitude qu'une cerise, framboise, azerole, raisin rouge ou noir, sont mûrs, quand les uns ou les autres ont cette belle couleur qui leur est naturelle. Le toucher juge fort bien de la maturité apparente des poires tendres ou beurrées, telles qu'elles soient.

On emploie la vue et le toucher pour juger de la maturité des prunes, des figues, des pêches et des abricots. Il y a des fruits où l'odorat doit être admis avec les yeux pour juger de leur maturité. Tels sont les melons, dont on examine la couleur, la queue, la figure et la pesanteur, et qu'on flaire encore avant que de les entamer. Tous ces signes, qui ne sont que des signes extérieurs, ne sont pas certains et indubitables. Il n'appartient qu'au go t seul de décider sur cela.

MAUGEROU. Nom d'une espèce de prune bonne à manger au mois d'août.

MAUVIS. Nom donné à plusieurs oiseaux : 1° à l'alouette huppée; 2° à un oiseau gros comme un pigeon qui se plaît sur les eaux ; 3° à une espèce de grive, moindre que la grive commune.

MAUVIETTES. On donne ce nom aux alouettes et à un grand nombre d'autres petits oiseaux. Pour les différentes manières de les préparer (Voy. Alouettes.)

MAYONNAISE. Petite sauce. La manière la plus ordinaire de faire cette sauce consiste à mettre un jaune d'œuf cru dans une petite terrine, avec un peu de sel et un jus de citron ; on remue continuellement avec une cuillère de bois, pendant qu'on y verse un filet d'huile; on ajoute un peu de vinaigre à mesure que la sauce s'épaissit ; on y met une livre de bonne huile, et on a soin qu'elle so t de bon sel, et on la sert blanche ou verte. Dans ce dernier cas, on ajoute un vert de ravigote ou un vert d'épinards. On s'en sert pour les entrées froides de poisson, ou salade de légumes cuits à l'eau de sel. On peut encore la faire prendre avec de la gelée, avec de la glace ou de la cervelle de veau, en place de jaune d'œuf cru.

MÉLANGE DES VINS. Les vins, surtout ceux de première qualité, doivent autant que possible être conservés tels qu'ils ont été récoltés. On ne doit avoir recours au mélange que pour les vins, qui sans l'emploi de ce moyen, ne seraient pas potables. C'est ce qu'on est forcé de faire dans les mauvaises années où les raisins n'ont pas mûri ; alors, les récoltes, même de bons crûs, ne donnent que des vins dépourvus de qualité, et présentant une âpreté désagréable. Quand un vin est faible et sans qualité on le rend meilleur en le mêlant avec des vins généreux.

Un vin sans mélange, même des meilleurs crûs, conserve pendant un cert in temps, le goût de son terroir, et une verdeur qui attaque le palais; il est moins agréable qu'un vin coupé. Par exemple, du vin nouveau très coloré, quoique d'un bon crû, n'est pas une boisson agréable; si on y ajoute du vin blanc vieux d'un crû inférieur, mais franc de goût et bien fondu, on le boira avec plaisir

Un propriétaire qui n'a pu se défaire d'un vin d'une mauvaise année, le mêle

avec celui de l'année suivante ; quand celui-ci a de la qualité, s'il ne peut pas le mélanger entièrement, il s'en sert pour remplir le soutirage. S'il a des vins blancs nouveaux dont la couleur se tache et tourne au jaune, il les passe sur ses vins rouges les plus colorés ; ceux-ci deviennent plus agréables à boire, et le mélange est difficile à reconnaître tant qu'on les conserve en tonneaux ; mais si on les met en bouteilles avant l'année révolue, ils fermentent et contractent un mauvais goût ; il faut alors les remettre en tonneaux et les coller pour ne les tirer en bouteilles qu'au mois de novembre suivant. Si on est forcé de les boire, on peut diminuer leur mauvais goût en débouchant les bouteilles deux ou trois heures avant.

Quand des vins délicats et agréables n'ont pas assez de corps pour se conserver long-temps, ou pour supporter le transport à de grandes distances, sans se détériorer, il est nécessaire de les mélanger. Si l'on proportionne bien le mélange, et qu'on se serve pour cela d'un vin qui possède les qualités qui manquent au vin en question, on est sûr de communiquer ces qualités au vin qui ne les possède pas, sans le dénaturer. Ainsi, les vins de Torins, tout spiritueux et agréables qu'ils sont, durent beaucoup moins, et acquièrent moins de qualité quand on les conserve purs, que lorsqu'on les mêle avec ceux de première qualité de Chénas ou de Romanèche. Les vins légers et d'un goût agréable que l'on récolte dans le canton de Chalosse (Landes), vins très estimés dans le nord de l'Europe, ne supportent pas le voyage, sans s'altérer, si on ne les mélange pas avec une certaine quantité de vins de Madiran (Hautes-Pyrénées) ; ce dernier vin, plus corsé et plus généreux que le premier lui donne la force dont il manque.

Il arrive souvent que les vins de Champagne moussent trop, ou ne moussent pas assez, qu'ils sont trop verts ou trop doux, trop spiritueux ou trop faibles, trop corsés ou trop légers.

Le mélange se fait dans des proportions qui varient suivant la qualité des vins mélangés et suivant le goût des consommateurs auxquels ils sont adressés. Les vins des premiers crûs de Bordeaux que l'on boit en France ne ressemblent pas à ceux que l'on envoie à Londres.

Comme beaucoup de vins du midi de la France sont plutôt destinés à améliorer des vins faibles qu'à être bus purs, on est dans l'usage d'y mêler une certaine quantité d'eau-de-vie, quantité plus ou moins forte, suivant la volonté de l'acheteur : c'est ce qu'on appelle *viner*. Cette opération est surtout nécessaire aux vins communs et grossiers, parce qu'elle leur donne le degré de spiritueux dont ils manquent, et qu'elle rend leur couleur plus intense et plus franche, qualités recherchées dans es vins que l'on destine aux mélanges.

Il n'est pas nécessaire de mettre de l'esprit-de-vin dans les vins suffisamment spiritueux ; mais il est à propos d'en mettre dans ceux qui ne sont pas susceptibles de conservation sans cette addition. Des vins d'Auvergne, sujets à s'altérer dès la première année, ont acquis de la qual,te et se sont conservés en tonneaux pendant plus de quatre ans, au moyen d'un addition d six pour cent d'eau-de-vie à 21 dégré.

Le sirop de raisin a quelquefois été employé pour augmenter la douceur des vins blancs nouveaux ou pour tempérer leur verdure ; mais ce mélange a très rarement lieu sur les vins consommés en France.

Un vin mêlé n'a jamais le goût et le parfum de celui qui est pur ; et lors même que chacun de ceux dont on l'a composé aurai eu un bouquet naturel très prononcé, il n'en conserverait aucun.

Il est impossible de donner des règles fixes sur les mélanges des différens vins. Le goût seul peut indiquer l'état du vin qui a besoin d'être rétabli ou amélioré, ainsi que la quantité et la qualité de ceux qu'on doit y mêler.

Les qualités nécessaires pour constituer un bon vin d'ordinaire rouge, sont une couleur convenable, du corps, du spiritueux, et surtout un bon goût. Lorsque les vins sont plus ou moins dénués de l'une

ou de plusieurs de ces qualités, il faut les mêler avec d'autres dans lesquels ces qualités surabondent; et, pour s'assurer de la quantité que l'on doit ajouter de ces derniers, on essaie le mélange, à diverses proportions, dans de petites bouteilles, qu'on laisse débouchées pendant vingt-quatre heures, temps qui suffit ordinairement pour compléter l'amalgame. On peut introduire un peu de colle dans chaque bouteille, qu'il faut alors boucher et laisser reposer plusieurs jours; cette colle, en précipitant toutes les particules de lie et de tartre, dont le mélange occasione toujours la séparation, met à portée de juger plus sûrement du résultat que l'on peut attendre de chaque opération.

Les vins qui, avec un bon goût, ont une *âpreté* qui les caractérise, tels que ceux de plusieurs crûs du Bordelais; ceux qui sont vifs ou piquans, et participent en cela du genre des vins *secs*, tels que les vins d'ordinaire des environs des Riceys, département de l'Aube, font toujours un mauvais effet dans les mélanges. Ceux qui, comme les vins de Brie et de la plupart des crûs des environs de Paris, ont une pointe acide, ne sont pas susceptibles d'être rendus meilleurs par l'addition de bons vins, si ce n'est pour les consommer tout de suite; car, au bout de quelques jours, leur acide perce de nouveau: et plus on les garde, moins on s'aperçoit de la présence du vin qu'on a sacrifié pour les améliorer.

Les vins faibles et dénués de spiritueux, même fades, ceux qui sont très colorés, lourds, grossiers et pâteux, peuvent toujours être améliorés lorsqu'ils n'ont pas un mauvais goût très prononcé: les premiers, en y ajoutant des vins corsés et généreux; et les seconds, en les mêlant avec des vins blancs.

Comme je viens de le dire, les vins blancs entrent très souvent dans les mélanges avec les vins rouges; mais on les mêle rarement entre eux. Cependant, pour la vente au détail, on met quelquefois un peu de vin nouveau dans le vin vieux qui paraît affaibli, et l'on emploie le vin blanc de *Picardan* (Il se récolte dans le département de l'Hérault, et provient d'un cépage qui porte le même nom), pour donner un bon goût et du spiritueux à ceux qui en manquent; mais plus généralement, on les vend tels qu'ils ont été récoltés.

L'on est quelquefois incommodé lorsqu'on boit des vins de plusieurs espèces dans le même repas, et l'on pourrait l'être de même, si l'on buvait tout de suite le vin que l'on vient de mêler avec plusieurs autres, parce que la combinaison de ces différens vins donne lieu à une décomposition et à une recomposition qui se font alors dans l'estomac; mais lorsque le mélange est fait depuis un certain temps, et que le vin composé a été clarifié à l'aide du collage, la combinaison de toutes les parties de cette liqueur est complétée, et elle est aussi salubre que le vin le plus pur d'un seul crû.

MÉLASSE. La mélasse est un liquide visqueux coloré en brun, contenant du sucre non cristallisable, et du muqueux sucré, plus ou moins altéré et carbonisé par l'action de la chaleur; elle contient en outre plusieurs sels à base de chaux, de soude et de potasse; elle est peu employée par les gens aisés, à cause de son goût âcre et désagréable. Son usage habituel pourrait être nuisible aux valétudinaires et aux enfans délicats. Cependant, il s'en consomme une assez grande quantité; on doit la choisir transparente et exempte d'impureté; les moins colorées sont les meilleures, ou plutôt les moins mauvaises.

MELON. Fruit d'été, rampant comme le concombre. Il vient sur des couches, et est fort agréable au goût. Les melons diffèrent en figure les uns des autres, et en grosseur; c'est une des quatre semences froides. Son écorce est dure, cannelée et brodée. La chair en est rouge, la graine en est petite, la plante, comme le concombre, jette force sarmens longs, appelés bras, par les jardiniers. Sa feuille ressemble à celle de la vigne, moins découpée, velue et rude au toucher. Elle porte des fleurs jaunes, dont les unes sont stériles et les autres fertiles.

Les melons se sèment sur une couche

modérément chaude. On en met trois grains ou pepins sous chaque cloche, vers la fin de janvier, époque où on commence à semer les melons, après les avoir trempés dans l'eau pendant cinq ou six heures. Tant qu'ils sont sur cette première couche, on doit les garantir du froid, et pour cela, les tenir bien couverts de leur cloche avec de la grande paille par dessus, s'il en est besoin, et l'on continue jusqu'à ce qu'on déplante ces melons. Quand ils sont déplantés, on les ombrage pendant un jour ou deux, jusqu'à ce qu'ils soient repris, après cela on les tient couverts de leurs cloches, et on les arrose de temps en temps quand ils en ont besoin. A mesure que ces plants croissent, et qu'ils s'élargissent, il faut, dans les beaux jours, leur donner un peu d'air, ce qui se fait, en levant les cloches sur de petits bâtons fourchus, qu'on fiche en terre.

Quand les pieds des melons sont hors de dessous les cloches, et qu'il n'y a plus rien à craindre du froid, il faut les laisser croître, et pour qu'ils croissent heureusement on les arrose de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient en fleurs. Alors, il faut ménager les arrosemens; et pour faire nouer les fleurs, on coupe à un nœud au-dessous de la fleur les branches qui emportent inutilement la nourriture.

Quand les melons commencent à mûrir, un jardinier doit visiter souvent sa melonnerie On les arrose pendant les grandes chaleurs jusqu'à ce qu'ils soient à la grosseur du poing, et on diminue peu à peu l'arrosement pour que le fruit ne devienne pas aqueux; et si la chaleur est excessive, on se contente de leur donner une petite mouillure, et on les aère pour leur faire acquérir une maturité parfaite. Quand la queue du melon se détache, c'est un signe de sa maturité. On en juge encore à la couleur, quand il commence à jaunir par-dessous, et quand le petit jet, qui est au même nœud, se dessèche. On le voit encore par sa pesanteur. On cueille les melons à mesure qu'ils mûrissent, de crainte qu'ils ne se passent. Si l'on en veut garder, on les cueille quand ils commencent à tourner.

Il y a une douzaine d'espèces de melons qui réussissent très bien dans notre climat; ce sont le melon français, nommé le *melon maréché*, le melon des Carmes, dont il y a trois sortes, le long, le rond et le blanc; le Saint-Nicolas à côtes, le melon de langeais, le melon à graine blanche, le melon à graine rouge, le melon morin, le melon de Florence, le sucrin de Tours, gros et moyen.

Le melon est un fruit fort estimé par les personnes d'un goût délicat. Sa pulpe est agréable et bienfaisante à l'estomac, mais il faut en manger avec circonspection, et surtout lorsque l'estomac est vide. Il faut le manger avec du sel et du poivre, et boire par-dessus une quantité suffisante de vin. Il y a des personnes qui le mangent seulement avec du sucre, mais ils n'en font pas mieux. Un bon melon est d'une odeur agréable, d'un goût exquis, récemment cueilli et assez mûr. Sa chair doit être aussi tendre, moelleuse, délicieuse, rougeâtre ou jaunâtre; mais c'est le goût seul qui peut faire la différence des bons avec les mauvais melons. Il rafraîchit, il humecte, excite l'appétit et appaise la soif. Il est venteux, et produit quelquefois des coliques dans le bas-ventre; c'est pourquoi il ne convient point aux personnes qui ont cette indisposition. On voit encore des dyssenteries et des fièvres naître de l'usage immodéré du melon. Il convient, dans les temps chauds, aux jeunes gens qui ont bon estomac, et qui sont d'un tempérament chaud et bilieux; mais il est pernicieux aux vieillards et aux mélancoliques. On fait, en cuisine, des potages de melon, comme des potages de citrouilles.

Les jardiniers appellent *melon arrêté*, celui qui, au sortir de la fleur, commence à grossir. Melon brodé est celui qui a sur son écorce une sorte de broderie. Melon lissé, est celui qui n'a point de broderie. Melon frappé, est celui qui a quelques marques de maturité. Les melons des Trois-Eglises, monastère situé en Arménie, et des environs, sont supérieurs à ceux de Paris; ils ne font jamais de mal, plus on en mange et mieux on se porte. Le me-

lon brodé, ou cantalon, a donné beaucoup de variétés par la culture ; on le cueille avant sa maturité lorsqu'on veut le conserver, surtout pour le faire voyager. Lorsqu'on veut le conserver, on le met dans un endroit frais, tel qu'une cave ; souvent on en met dans un seau ou un panier que l'on descend dans un puits, mais ayant soin de les tenir à environ un pied au-dessus de l'eau. Ce fruit ne peut se conserver très long-temps, et lorsqu'il est trop mûr, il perd beaucoup de sa saveur, et ne tarde pas à se gâter. Ceux qu'on appelle *melons d'eau* ou *pastèques*, sont comme à la glace dans les plus grandes chaleurs, quoique couchés sur terre au milieu des champs où la terre est très chaude. On les appelle *melons d'eau*, parce que leur chair ne se fond pas seulement à la bouche, mais parce qu'elle répand une si grande quantité d'eau qu'on en perd la moitié, surtout quand on mord dans le fruit, comme font ordinairement les gens du pays qui les mangent comme des pommes. Nos poires de beurré et de mouille-bouche sont sèches en comparaison de ces melons ; s'ils avaient autant d'odeur que les autres melons, ils seraient les fruits les plus délicieux.

Melon (Potage de) au beurre. Coupez votre melon comme la citrouille ; passez-le de même à la casserole avec du bon beurre ; assaisonnez de sel, poivre et fines herbes ; passez-en à l'étamine avec le bouillon, dont vous vous servirez pour mitonner les croûtes, et ayant dressé le tout, servez, garni de melon frit et de grain de grenade.

Melon (Potage de) au lait. On peut encore le faire comme celui de la citrouille au lait, si ce n'est qu'il y faut mettre du sucre, et le border de macarons, de pralines et de biscuits d'amandes amères. Servez sans mitonner.

Melon confit. On confit, dans quelques pays, la chair du melon au sucre et au vinaigre, après en avoir enlevé l'écorce extérieure, et l'avoir piquée de canelle et de clous de girofle. On fait, de cette manière, une compote très estimée, fort saine et très appétissante, qu'on mange avec le bouilli, et qui peut se conserver pendant plusieurs années.

Dans les pays chauds, et surtout à Béziers, on confit le melon au sec, et ses tranches font toujours parties des confitures sèches, si renommées, de cette ville. Mais on doit douter que les melons des autres endroits puissent subir cette sorte d'apprêt.

MELONGENE. Plante (Voy. Aubergine).

MÉLONNIERE, lieu où on élève des melons sur des couches ou sous des cloches de verre. On y élève aussi les concombres et salades sur couche, pour les avoir de bonne heure. On doit placer les melonnières à l'abri des vents froids, soit par des murs, soit par des brise-vents faits de paille, avec des mises de travers, et le tout accommodé comme des paillassons. On les place dans l'endroit le plus exposé au midi. On peut leur donner cinq à six toises de largeur, et la longueur ordinaire des carrés. Si un mur la ferme du côté d'où vient le soleil, il ne doit pas avoir plus de trois pieds et demi de haut, et il doit être surmonté d'un petit chaperon ou d'une tablette de pierre, de même que le mur qui doit donner de l'abri du côté du nord ; mais celui-ci doit être bien plus haut que les autres. Une melonnière ainsi construite, dans un jardin coupé, est d'un bon rapport.

MELOCHIA. Espèce de betterave d'Egypte

MELLETTE. Petite figue grise, approchant du tané, dont la chair est rouge. Elle n'est pas douillette et rapporte peu.

MELLIER, ou MELIER. Espèce de raisin blanc, agréable au goût, et dont on fait du vin.

MENTHE. Plante aromatique, d'une odeur forte et agréable ; on fait avec cette plante une liqueur de la manière suivante.

Menthe (Liqueur de) distillée. Faites infuser pendant quelques jours deux moyennes poignées de menthe fraîchement cueillie et cultivée dans les jardins, dans six pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau ; vous distillerez à l'ordinaire ; vous ajouterez, pour le mélange, trois livres et demie

de sucre dans trois pintes et demie d'eau, et vous les filtrerez à la chausse.

MENU. Chez les rôtisseurs, ce sont les foies, bouts d'ailes, gésiers et autres choses, dont on fait des ragoûts, des fricassées.

MENU. Veut dire encore la composition d'un repas. Au DÉJEUNER nous avons donné le menu d'un déjeuner; pour les autres menus, voy. le mot SERVICE.

MENUS-DROITS. En cuisine, sont des plats de hors-d'œuvres de menus-droits de différentes choses, pour entremets, comme avec des palais de bœuf, des oreilles de cochon, de cerf, etc.

MENUS-DROITS A LA BOURGEOISE. Procurez-vous des palais de bœuf; ôtez-en la première peau; coupez-les en petites tranches; passez-les au lard fondu avec persil, ciboules, champignons en dés; mouillez ensuite de jus et faites cuire. La cuisson achevée à point, dégraissez et liez ensuite d'un coulis de veau et jambon; servez pour entremets.

MENUS-DROITS AU DOCTEUR GASTALDI. Faites cuire des oreilles de cochon dans du bouillon; étant cuites et refroidies, coupez-les en filets très minces. Passez-les au beurre avec des ognons coupés par tranches. Mettez-y vos filets que vous mouillez de coulis et d'un peu de jus. Faites-leur faire quelques bouillons; avant de servir, mettez-y un peu de moutarde; servez sur ce ragoût un croûton de pain frit, que vous coupez en six, sans détacher les morceaux, et sur lequel vous servirez ces menus-droits. Ce mets, qui n'est pas très recherché, a néanmoins son prix au goût de quelques personnes.

MENUS DROITS MAIGRES A LA TRAPPE. Faites fondre dans une casserole un peu de beurre; jetez-y de l'ognon coupé en filets; passez le tout; ensuite, singez et mouillez de jus maigre. Ayez des carottes, navets, panais, betteraves, céleri, le tout coupé en filets, blanchis et cuits; chacun selon sa quantité, dans un bon bouillon maigre; ensuite égouttez. Votre ragoût d'ognons étant bien fini, vous jetez dedans des racines et vous les faites mijoter; finissez par un peu de moutarde et un filet de vinaigre, et servez.

MERINGUES. Pâtisserie.

MERINGUES AUX PISTACHES. Après avoir pelé quatre onces de pistaches; mettez-les à l'étuve; mettez-les dans un mortier quand elles seront bien sèches, et pilez-les en ajoutant de temps en temps un peu de blanc d'œuf; ne cessez de piler que quand vous aurez une pâte déliée; battez six blancs d'œufs en neige; ajoutez trois onces de sucre en poudre, et mettez ce mélange sur des cendres chaudes un moment, en le retirant de temps en temps, et remuant toujours; incorporez-y alors votre pâte de pistaches, puis mettez des cuillerées de cet appareil, à la distance d'un demi-pouce les uns des autres, sur des feuilles de papier que vous aurez placées sur des plaques de fer blanc; vous saupoudrez de sucre fin, et vous ferez cuire à une chaleur très douce; quand elles seront cuites, vous les leverez avec un couteau de dessus le papier, et les mettrez à l'étuve sur des tamis pour les entretenir sèches

MERINGUES FARCIES. Fouettez six blancs d'œufs en neige; ajoutez-y trois onces de sucre pulvérisé et la râpure d'un citron; remuez jusqu'à ce que ce mélange soit entièrement liquide; disposez votre pâte sur des feuilles de papier, comme il est dit à l'article précédent; formez vos meringues de la forme que vous voudrez, et laissez un vide au milieu; saupoudrez de sucre fin, et faites cuire à une chaleur douce. Lorsqu'elles seront bien levées et auront pris bonne couleur, retirez-les du feu; mettez dans le milieu un fruit, et recouvrez la meringue avec une autre.

MERINGUES A L'ITALIENNE. Faites cuire une demi-livre de sucre au soufflé; mettez-y six blancs d'œufs bien battus, et mêlez-lez avec une cuillère de bois; donnez-leur l'odeur et le goût que vous voudrez; si vous voulez les faire au marasquin, mêlez-en un demi-verre dans la composition; dressez comme des meringues ordinaires, excepté qu'il faut les faire beaucoup plus petites; mettez-les au four sur une planche garnie de papier.

MERLAN. Poisson de mer qui monte souvent vers les rivages. Il vit de poissons, et de ce qu'il trouve dans la mer; quoique très commun, il est estimé pour son bon goût; sa chair est salutaire, parce qu'elle n'est point chargée de sucs visqueux, elle est friable, légère et facile à digérer. De tous les poissons connus, c'est celui qui produit le moins de mauvais effets. On a vu des personnes en manger avec excès, sans en être incommodées; c'est ce qui fait qu'on en peut permettre l'usage, même aux malades et aux convalescens. Le merlan nourrit peu, encore cette nourriture n'est-elle pas de durée, et d'une si prompte digestion, que, suivant un ancien, la nature n'a presque pas le temps d'en disposer pour le soutien de notre corps.

On sert le merlan frit, et de plusieurs autres manières. On l'accommode en casserole, comme plusieurs autres poissons. On le farcit; on sert des filets de merlans, comme des filets de sole, de brochets, et autres. On le sert en salade et en ragoût de plusieurs sortes. On fait encore, avec ce poisson, des tourtes, des pâtés, des potages, comme avec les poissons les plus exquis; mais de quelque façon qu'il soit apprêté, il est toujours très peu nourrissant, sans être mal sain.

Merlans a la bonne eau. Vos merlans vidés, ratissés et nettoyés, vous leur coupez la tête et la queue; vous les faites mijoter un quart d'heure dans une casserole avec des feuilles ou de la racine de persil, deux ou trois ciboules entières, une feuille de laurier, du sel et de l'eau; après les avoir dressés sur plat, mettez un peu de votre bonne eau dans une casserole; rompez plusieurs feuilles de persil et faites-leur jeter quelques bouillons dans votre bonne eau; après, vous la versez sur vos merlans.

Merlans grillés. Après avoir vidé et nettoyé vos merlans, ciselez les deux côtés; versez dessus de l'huile, du sel et du gros poivre; une demi-heure avant de servir, posez-les sur le gril, à un feu un peu vif; quand ils seront bien grillés, vous les masquerez avec une sauce au beurre; on peut aussi les servir avec une sauce tomate.

Merlans a la bourgeoise. Faites fondre du beurre frais dans un plat, en y ajoutant persil, ciboules, champignons hachés, sel et poivre. Mettez-y vos merlans, auxquels vous aurez fait les préparations nécessaires; assaisonnez dessus comme dessous. Couvrez bien votre plat; faites cuire à petit feu; servez à courte sauce avec un filet de verjus.

Merlans frits. Choisissez trois ou quatre beaux merlans; écaillez-les; coupez-leur le bout de la queue et les nageoires; videz-les; lavez-les et remettez-leur le foie dans le corps; ciselez des deux côtés; après les avoir farinés, faites-les frire d'une belle couleur; les ayant égouttés, poudrez-les d'un peu de sel fin; mettez une serviette sur le plat que vous devez servir, et dressez-les dessus

Merlans sauce ravigote. Nettoyez avec soin et précaution trois beaux merlans que vous choisirez n'ayant pas le ventre déchiré. Après les avoir essuyés avec un linge blanc, et leur avoir coupé les nageoires, faites-leur une légère incision sur le dos avec la pointe de votre couteau, et une autre sur le ventre; pincez la peau vers la queue, et ramenez-la vers les ouïes, en ayant bien soin de ne pas déchirer les chairs; assaisonnez vos poissons avec sel, poivre et muscade; mettez sur un plat huit jaunes crus, deux onces de beurre tiède; faites chauffer légèrement, et battez bien le tout ensemble; panez vos poissons; faites fondre du beurre pour les paner une seconde fois; faites-les cuire une demi-heure à un feu doux, sur le gril; quand ils seront dorés, vous les servirez avec la sauce suivante; faites infuser pendant trois minutes dans un tiers de verre de vinaigre, une pincée d'estragon, de civette, de cerfeuil, un peu de gros poivre; faites une sauce au beurre, dans laquelle vous verserez votre infusion; quand elle sera un peu refroidie, vous ajouterez un vert d'épinards; après avoir passé le tout à l'étamine, vous verserez votre sauce, non sur les merlans, mais sur le plat

Merlans a la hollandaise. Prenez quatre merlans que vous piquerez comme pour les

faire frire (Voy. Merlans frits). Ficelez leur la tête; faites-les cuire dans une eau de sel; égouttez-les; dressez-les, et servez-les avec du beurre fondu à part.

Merlans aux fines herbes. Après avoir préparé vos merlans comme il est indiqué à l'article des merlans frits, mettez-les dans un vase creux dans lequel vous aurez étendu du beurre, avec persil et ciboules hachés, un peu de sel, de muscade et de gros poivre; arrangez vos merlans dessus; arrosez-les de beurre fondu; mouillez-les avec du vin blanc; retournez-les lorsqu'ils sont à moitié cuits; leur cuisson achevée, versez leur mouillement dans une casserole, sans les ôter de leur plat; ajoutez-y un peu de beurre manié avec de la farine; faites cuire et lier votre sauce dans laquelle vous exprimez un jus de citron; saucez vos merlans et servez.

Merlans au gratin. Préparez trois merlans de la même manière que nous avons indiquée à l'article des merlans frits; mettez-les sur un plat d'argent avec des herbes fines cuites, et du beurre; assaisonnez-les de sel, poivre et muscade; après les avoir poudrés de chapelure de pain, arrosez-les de beurre; mouillez-les de vin blanc; mettez-les cuire sur un fourneau, avec un four de campagne dessus, et servez à courte sauce.

Merlans (Queuelles de filets de). On procède comme pour les quenelles de volaille, excepté que l'on met deux ou trois anchois dans les chairs de merlans. Les proportions sont les mêmes.

Merlans (Paupiettes de filets de). Levez les filets comme pour un sauté; parez-les de même; du côté de l'intérieur, étendez avec égalité un peu de farce de poisson; roulez vos filets dessus, en forme de baril; mettez de cette même farce sur votre plat, et arrangez vos filets à l'entour et au milieu; couvrez-les ensuite de bardes de lard ou d'un double papier beurré; mettez-les au four, ou sur un fourneau avec un four de campagne par-dessus; une demi-heure suffit pour les cuire; masquez-les avec une sauce italienne.

Merlans (filets de) a la borly. Faites mariner avec du citron, un peu de sel gros poivre, du persil en branches et de l'ognon coupé en rouelles, les filets de six merlans que vous avez parés, au moment de servir, égouttez vos filets; farinez-les, en les passant dans un linge avec une poignée de farine; après cela faites-les frire; quand ils seront fermes et d'une belle couleur, vous les égoutterez, vous les dresserez et saucerez avec une sauce tomate.

Merlans aux truffes (Filets de). Levez les filets de cinq ou six merlans, et parez-les; coupez chaque filet en quatre morceaux; mettez du beurre fondre dans un sautoir, placez vos filets dessus, avec sel et gros poivre; versez du beurre fondu dessus et deux jus de citron. Au moment de servir, sautez vos filets; quand ils seront cuits d'un côté, retournez-les de l'autre; égouttez-les avec un linge blanc; mettez dans votre sautoir des truffes coupées en lames; faites réduire avec trois cuillerées d'allemande; liez votre sauce avec un morceau de beurre; mettez vos filets dans la sauce; dressez-les sur un plat garni de croûtons, et servez.

Merlans (Sauté de filets de). Sautez vos filets de merlans avec le même assaisonnement que ceux de maquereaux, après les avoir preparés de même; dressez-les sur plat, et masquez-les d'une italienne (Voy. Italienne).

Merlans (Filets farcis de). Levez les filets de six gros merlans, et parez-les convenablement; faites une farce avec la chair de trois autres merlans de taille commune, et pilez cette chair dans un mortier, après quoi vous la passerez dans un tamis à quenelles; pilez et passez de la même manière au tamis une quantité égale de mie de pain, que vous aurez fait tremper dans du lait; faites trois parts égales de cette mie; mêlez les trois merlans, au moyen d'une quantité équivalente de beurre frais; pilez le tout ensemble, assaisonnez de sel, de poivre et d'un peu de muscade; ajoutez-y une truffe coupée en petits dés; fouettez deux blancs d'œufs que vous incorporez dans cette farce, en remuant légèrement.

Ces préparatifs faits, couvrez de votre

sauce le fond d'un plat d argent à trois lignes d'épaisseur; couchez-y vos filets du côté de la peau, et étendez sur chacun d'eux un peu de ladite farce, l'épaisseur d'un écu de six livres.

Ayez soin que vos filets soient artistement roulés, et qu'ils aient la forme de bondons ; ainsi arrangés sur le plat, de manière que la farce remplisse tous les vides, faites-les cuire dans un four de campagne une demi-heure avant de les servir ; versez dessus une bonne sauce à l'italienne, et servez chaud.

Merlans (Atelets de filets de) (Voyez, Atelets de filets de soles).

Merlans en turban (Filets de) (Voyez, Filets de soles en turban).

Merlans a l'anglaise (Filets de) (Voyez, Filets de soles a l'anglaise).

Filets de merlans a la Conti. Levez des filets de merlans ; faites à chaque filet plusieurs incisions dans lesquelles vous placerez des truffes coupées en demi-cercle. Faites sauter les filets ainsi préparés au beurre, avec du vin blanc.

MERLE. Oiseau connu de tout le monde ; il se prépare comme la grive (Voy. Grive).

MERLUCHE, ou MERLU. C'est de la morue sèche ; la plus blanche est la meilleure. Avant que de la mettre tremper, on la bat bien partout avec un marteau pour l'attendrir. On la fait tremper plusieurs jours, en la changeant d'eau ; on la fait cuire un moment avec de l'eau de rivière ; on la retire, et on la met en morceaux par feuillets (Voy. Morue).

MÉRO. C'est une espèce de carpe qui se trouve sur les côtes de l'Amérique méridionale.

MERVEILLE D'HIVER. C'est une espèce de poire.

MÉTEIL. Blé moitié seigle, moitié froment. Le meilleur froment bise toujours d'année en année, et devient enfin méteil. Le gros et bon méteil est celui qui est plus gros ou plus fort de froment que de seigle. Le petit méteil est celui qui est plus maigre ou plus fort de seigle que de froment. On fait du pain de méteil (Voy. Pain).

MEULES, ou PAINS. Ce sont de certains fromages ronds et plats, qui viennent de Suisse, d'Italie et d'Angleterre, apparemment parce qu'ils ressemblent, par leur forme et leur diamètre aux meules des couteliers (Voy. Fromage).

MEUNIER. Poisson de rivière qui a plusieurs noms, selon différens pays : on l'appelle meunier, parce qu'on le prend autour des moulins, ou qu'il a la chair blanche ; têtard ou têtu, parce qu'il a la tête grosse ; vilain, parce qu'il se plait dans la bourbe. Ce poisson est blanc, moins sur le dos que sous le ventre. Ses écailles sont luisantes. On le prend à la ligne, et on met pour appât à l'hameçon des grillots qu'on trouve dans les champs, des grains de raisin, ou une espèce de mouche qu'on trouve cachée en hiver le long des rivières. Il y en a qui garnissent leurs hameçons de cervelle de bœuf. Ce poisson nage de compagnie, ce qui fait qu'on en prend beaucoup ou à la ligne ou au filet. Il y a une autre espèce de meunier, dont les écailles sont plus transparentes, un peu plus larges et plus déliées. Elles approchent de la couleur de l'argent. Il est rusé, ce qui le rend difficile à prendre. Il entend lorsque les pêcheurs tendent leurs filets, à moins que le bruit du vent ne l'en empêche. Il reste souvent entre les bancs de sable qui s'amassent dans les rivières, ce qui fait qu'on l'attrape rarement au filet; c'est ordinairement au mois de mai que cette pêche commence à être bonne. Le meunier se sert en étuvée, comme la carpe, et se met aussi sur le gril, et on le mange à la sauce blanche.

MIEL. On tire des gâteaux trois sortes différentes de miel. La première est celle du miel vierge qui coule de lui-même, sans expression et sans feu, des gâteaux nouvellement tirés, qu'on pose tout chauds, après les avoir rompus ou coupés, sur une petite claie d'osier, ou sur une nappe suspendue par les quatre coins, sous laquelle on met un vaisseau bien propre pour recevoir le miel. Il y en a qui, sans se servir de claie, ni de nappe pour tirer le miel vierge, mettent les gâteaux sans les rompre les uns contre les autres, debout dans un papier,

ur un poêle dans un lieu fort chaud. On gratigne un peu les rayons, afin que le iiel coule un peu plus promptement. ιprès que ce miel vierge, qui est incompaablement le meilleur et le plus délicat a oulé; on tire encore du miel des gâteaux u'on met légèrement en presse; mais omme il s'y mêle toujours un peu de ire, ce second miel, quoique blanc, n'est as si bon, à beaucoup près, que le miel ierge. Il sent la cire. Ce second miel se re par la presse sans feu, il est plus épais ıe le premier. Pour le tirer, on prend les iteaux tout chauds et bien épluchés; on en mplit de petits sacs de toile claire, ronds pointus, comme des chausses à hippoas; on les met dans une presse, et on en primc le miel, qui tombe dans un vaisau mis pour cela sous la presse. Ce seond miel, mis dans des pots, qu'on laisse écouverts quelque temps pour qu'il ferente, se purifie et s'éclaircisse, en pousnt en dehors une écume qu'on ôte avec ie cuillère propre; et quand toute l'éıme est en dehors, on couvre les pots de apier seulement. Ce troisième miel est le oins estimé. On ramasse tous les gâteaux eux et nouveaux, même ceux qui ont onné le miel vierge et les couvains; on tte tout cela dans une chaudière, avec ı pot d'eau qu'on fait tiédir, en remuant ujours. Quand ils sont tièdes, on en remit de petits sacs, et on les pressure, mme on a fait pour le second miel. Il ne ut pas trop chauffer le miel. Il devienait noir et de mauvais goût, et il s'y mêrait de la cire. Il n'y faut pas mettre ıssi trop d'eau pour le chauffer, il en seit moins bon.

Entre les miels blancs, celui de Narbonne t le plus délicieux, à cause de la chaleur de la quantité de romarin qu'il y a dans pays; quand il est pur, il est aussi dur ıe du sucre candi. Il y en a des blancs qu'on t aux environs de Paris, des jeunes esims de l'année qu'on tire sans feu. Il faut choisir épais, grenu, clair, nouveau, ansparent, lourd, filant, d'une odeur uce, agréable, un peu aromatique, d'un ût doux et piquant. Celui qui surnage est le moindre. Comme le miel jaune a passé par le feu, qu'il emporte toujours un peu de cire, et qu'il n'est pas si nouveau que le blanc, qui est presque toujours miel vierge; il est plus âcre, plus laxatif que le blanc. Le miel commun, qui vient de Champagne, passe pour le meilleur des jaunes, parce que le terroir y est sec, et les herbes fines et aromatiques. Le miel fait au printemps est plus estimé que celui qui a été fait en été, et celui d'été plus que celui d'automne, à cause de la force des fleurs. On préfère le blanc, ou le pâle, au plus foncé; celui qui écume peu en bouillant, à celui qui écume beaucoup; l'aigre doux à celui qui n'a que de la douceur; enfin le miel d'une médiocre odeur à celui qui est trop odorant, ce dernier étant d'ordinaire sophistiqué par le thym ou autres herbes qu'on y mêle.

Plusieurs choses contribuent à faire le bon miel, la chaleur et la pureté de l'air, la bonté des abeilles, la nature des fleurs qu'elles sucent, et l'adresse des ouvriers qui y travaillent. Le miel est en usage dans quelques alimens; mais il l'était beaucoup plus avant l'invention du sucre. Les anciens s'en servaient dans leurs ragoûts, leurs confitures et leurs boissons

Miel (Clarification du). Pour clarifier vingt-cinq livres de miel, on le met avec six litres d'eau dans une poêle de la contenance de cinquante livres; on le fait fondre sur le feu, et on y ajoute, quand il est fondu, cinq livres de blanc d'Espagne pilé bien menu; on ajoute le zeste de trois citrons, et pour que le blanc ne s'attache pas au fond de la poêle, on remue avec soin avec un écumoire; on met quelques temps après deux livres et demie de charbon à clarifier, et l'on continue à remuer; quand le miel est sur le point de bouillir, on l'arrose avec un mélange de six œufs battus et de six litres d'eau, jusqu'à ce qu'il soit comme une éponge; on le passe ensuite à la chausse autant de fois qu'il le faut pour lui donner la limpidité convenable. on doit nettoyer et dégraisser la chausse un jour ou deux avant de clarifier d'autre miel; on se sert pour cela d'un mélange

de trois œufs et de l'eau, jusqu'à ce qu'elle soit à dix degrés; on se sert alors de cette eau sucrée pour en clarifier d'autre, et l'on n'a besoin que de mettre six œufs dans un demi-litre d'eau ordinaire pour faire la même opération que nous venons de décrire.

MIGNONE. Espèce de pêche, grosse, ronde, rouge, farinée, et qui mûrit des premières. Elle a le noyau très petit; sa chair est fine et bien fondante; mais son goût n'est pas toujours des plus relevés; quelquefois, elle a quelque chose de fade. Mignonne est aussi le nom d'une espèce de prune longuette, blanche et jaunâtre.

MILLET, plante qui pousse des tiges à la hauteur d'une coudée et demie, assez grosses et noueuses. Ses feuilles sont semblables à celles du roseau, larges de plus d'un pouce, et velues. Ses fleurs naissent en bottes ou en bouquets aux sommités des tiges. Elles sont composées chacune de plusieurs étamines qui sortent du milieu du calice, le plus souvent à deux feuilles. Il leur succède des graines presque rondes et ovales, luisantes, de couleur jaune ou blanche. On emploie, dans quelques endroits, cette graine à faire du pain, qui chaud, est d'assez bon goût, mais qui est sec, friable et de petite nourriture.

MIRABELLE. Prune.

Mirabelles (Marmelade de). Choisissez des fruits bien mûrs; ôtez leur les noyaux, et procédez comme pour les reines-claudes, excepté que, si vos mirabelles sont bien mûres, vous ne devez mettre qu'une livre de sucre par livre de fruit, et un peu plus, si vos fruits ne sont pas bien mûrs.

Mirabelles confites. Mettez dans de l'eau fraîche des mirabelles bien jaunes, mais qui ne soient pas trop mûres; sortez-les de l'eau fraîche pour les mettre dans l'eau bouillante; quand elles montent, remettez-les dans l'eau fraîche. Clarifiez votre sucre; ajoutez-y un peu d'eau; jetez-y vos mirabelles quand il bouillira, et donnez-leur un bouillon couvert; écumez-les, et retirez-les du feu; le lendemain, séparez-les; égouttez-les, et mettez le sucre à la nappe; versez-y vos fruits; donnez un bouillon couvert; retirez-les; continuez comme pour les reines-claudes, et égouttez vos mirabelles quand vous voudrez les mettre en boîtes.

Mirabelles a l'eau-de-vie. Choisissez de belles mirabelles jaunes sans être mûres; piquez-les et mettez-les d'abord dans de l'eau fraîche; faites-les bouillir ensuite, et quand elles monteront, vous les prendrez doucement avec l'écumoire, et les jetterez dans une terrine pleine d'eau fraîche; mettez-les dans votre sucre que vous aurez clarifié et fait cuire au petit lissé; donnez-leur un bouillon; il faut trois livres de sucre pour douze livres de fruits. Procédez de la même manière les deux jours suivans, et le troisième, mettez vos prunes dans des bocaux, après les avoir égouttées sur un tamis. Remettez votre sucre au feu, et faites-le cuire à la nappe; quand il sera refroidi, mêlez-y de la bonne eau-de-vie vingt-deux degrés; remuez bien, et puis passez à la manche; vous mettrez une quantité d'eau-de-vie égale aux trois quarts de celle de votre sucre. Versez le mélange sur vos mirabelles, et bouchez bien exactement vos bocaux qui doivent être pleins.

MIRLICOTON. Grosse pêche jaune, et de pavie jaune, qui pousse une tige jaune qui mûrit sur la fin de l'automne.

MIRLITONS. Pâtisserie. Fouettez trois blancs d'œufs; quand ils seront pris, incorporez-les avec une pincée de farine tamisée et un peu de fleur-d'orange et de sel dans un appareil fait avec deux œufs et un quarteron de sucre en poudre, délayés ensemble. Abaissez, de l'épaisseur d'une pièce de vingt sous, un morceau de feuilletage à cinq tours et demi; coupez-le avec le coupe-pâte de la grandeur de vos moules à tartelettes; posez les morceaux dans vos moules, et versez-y votre appareil; faites-les cuire à four très doux; leur cuisson achevée, dressez-les et servez-les.

MIROTON. Manière d'apprêter certaines viandes ou poisson en gras ou en maigre; on en fait de plusieurs façons qu'on sert pour entrée.

MISIES-PAES. Pâte à l'anglaise. Hachez le plus fin que vous pourrez une livre de graisse de rognons de bœuf; hachez

également une livre de langue de bœuf à l'écarlate cuite ; ayez une livre de pommes de rainette pelées ; ôtez les cœurs ; épluchez, épepinez et lavez une demi-livre de raisin de caisse, que vous hacherez avec cinq quarterons de raisin de Corinthe, que vous laverez, sécherez et éplucherez avant de vous en servir ; hachez de nouveau tous ces ingrédiens, et mettez-les dans un vase. Ajoutez une demi-livre de sucre pulvérisé, un quart d'once de macis en poudre, autant de muscade, une pincée de poudre de girofle, autant de poudre de canelle, sel en quantité suffisante et un demi-setier de bonne eau-de-vie ; ajoutez six œufs et faites une espèce de pâte en maniant cet appareil ; foncez des moules à tartelettes avec des rognures de feuilletage que vous aurez abaissées ; remplissez-les de votre appareil ; poudrez vos misies-paës d'un quar eron de cédrat confit, coupé en petits dés, du zeste d'orange et de citron cuit dans du sucre ; faites cuire au four modéré pendant trois quarts d'heure, et servez chaud. Ces pâtés se servent de préférence le jour de Noël.

MOELLE. Substance délicate contenue dans le creux des os. *Moëlle* se dit aussi de la substance molle qui se trouve dans le milieu de quelques arbres et de quelques fruits.

MOISSINE. Pampre de vigne où les grappes sont attachées, qu'on pend au plancher pour conserver, pendant quelque temps, le raisin après les vendanges.

MOKA. Le café moka est l'espèce de café la plus estimée.

Moka (Crême de). Faites infuser huit jours, dans six pintes d'eau-de-vie, huit onces de moka brûlé et moulu à son point ; au bout de ce temps, distillez au bain-marie ; évitez de faire trop grand feu, parce que votre opération serait manquée ; mettez en verre pour retirer le flegme que vous jetterez ; faites fondre trois livres et demie de sucre avec trois pintes et demie d'eau ; faites votre mélange et faites-le filtrer à la chausse.

MOLETTE. Se dit d'un melon ou d'un concombre mal fait et d'une mauvaise figure, c'est-à-dire lorsqu'il est menu et étranglé, soit du côté de la queue, soit du côté de l'œil, qui est plat et enfoncé d'un côté, au lieu d'être rond. Molette, se dit aussi des citrouilles mal faites

MOLUE. Poisson de mer bon à manger, dont on fait de grandes salaisons, et un commerce considérable en Europe (Voy. Morue).

MONDÉ. C'est ce qui est pur et net. On appelle *orge mondé* celui de dessus lequel on a levé cette peau dure et jaunâtre qui en fait le son.

MONT-FRIGOUL ou SEMOULE ITALIENNE. Potage. Sur une table bien propre, mêlez quatre œufs bien frais à une demi-livre de fleur de farine, autant de farine de blé de Turquie, un quarteron de parmesan râpé et un morceau de lait cuit ; faites avec tout cela une pâte bien ferme, que vous couperez à morceaux et que vous saupoudrerez d'un peu de farine ; avec le couteau à hacher, divisez-la jusqu'à ce qu'elle soit aussi fine que la semoule. Après l'avoir passée à travers une passoire, mettez-la sécher sur une feuille de papier. Versez-la dans du bouillon bouillant au moment de servir ; pour l'empêcher de s'attacher, remuez-la avec une cuillère ; après deux minutes de cuisson, versez dans une soupière, et servez avec du fromage râpé à part

MOQUOISEAU. Nom donné a une sorte de cerise, ainsi appelée parce qu'elle ne rougit point, et que les oiseaux la voyant blanche croient qu'elle n'est pas mûre, et dans cette croyance, ils ne la mangent point.

MORILLE. Espèce de champignon poreux et spongieux. Elle est plus saine que le champignon ordinaire, et elle n'en diffère qu'en ce qu'elle est spongieuse et percée de plusieurs trous à peu près comme la mûre, au lieu que le champignon est feuilleté. Elle croît en avril, aux pieds des arbres, dans les lieux herbeux et humides. Le champignon aime les lieux un peu secs. La morille est restaurante et excite l'appétit. On l'emploie dans les sauces comme un ragoût délicieux.

Morilles (Ragoût de). On a des morilles, en proportion du ragoût que l'on veut faire; après en avoir épluché les queues pour en ôter la terre, on fend les grosses en deux; on les lave; on les met dans l'eau tiède pour qu'elles dégorgent, et qu'elles déposent au fond du vase le sable qu'elles sont sujettes à contenir; les ayant retirées de l'eau, on les fait blanchir; on les égoutte, et on les met dans une casserole avec un morceau de beurre et un jus de citron; on les passe; on les mouille avec de la sauce rousse ou blanche, comme il est indiqué pour les ragoût de champignons, et on les fait de même.

Morilles a la crême, en gras (Ragoût de). Après avoir coupé, lavé et approprié vos morilles comme ci-dessus, faites-les égoutter; passez au lard fondu, avec bouquet, sel, poivre et un peu de farine; mouillez de bouillon, et faites mijoter; liez votre ragoût de deux jaunes d'œufs et de crême; servez pour entremets.

Morilles a la crême, en maigre (Ragoût de). Vous les passez au beurre avec sel, poivre, bouquet garni et persil haché; vous mouillez de bouillon de poisson, et finissez comme ci-dessus.

Morilles au lard. Après avoir coupé vos morilles en deux, vous les nettoyez comme les précédentes; étant bien égouttées, mettez-les dans du lard fondu; embrochez-les ensuite dans de petites hatelettes, et après les avoir panées, faites-les griller de belle couleur. Coupez du petit lard en tranches bien minces, que vous arrangez dans une poêle; faites-les frire en quatre; disposez-les dans un plat, vos morilles dessus, après les avoir retirées des hatelettes, et servez à sec.

Morilles a l'italienne. Après avoir lavé vos morilles dans plusieurs eaux tièdes. égouttez-les bien; faites-les cuire sur la cendre chaude, avec persil, ciboules, champignons, pointe d'ail, le tout haché, du beurre, une cuillerée d'huile, sel et poivre. Quand elles sont cuites, servez-les sur une croûte passée au beurre.

Morilles frites. Vos morilles bien appropriées, coupez-les en long; faites-les bouillir dans du bouillon à très petit feu; quand le bouillon est consommé, farinez-les bien, et faites frire dans le saindoux. Faites une sauce avec le reste du bouillon; assaisonnez de sel et muscade, que vous servirez sous vos morilles avec du jus de mouton.

Morilles farcies. Après avoir ôté la queue de vos morilles et les avoir lavées, faites une farce de blanc de volaille cuite, et les farcissez; unissez avec de l'œuf battu; saupoudrez de mie de pain; foncez une casserole de veau et jambon; après y avoir mis du lard fondu et un bouquet, arrangez-y vos morilles, que vous couvrez de bardes de lard, et que vous faites cuire à très petit feu à la braise; étant cuites, retirez-les et dégraissez; mettez du coulis dans une casserole; faites faire un bouillon pour dégraisser; passez la sauce au tamis; servez dessus les morilles avec un jus de citron.

Morilles (Croûte aux). On ôte la mie, on fait sécher la croûte, et on met dedans un ragoût de morilles à la crême, soit gras ou maigre, tel que nous l'avons indiqué dans un des articles précédens.

MORILLON. Espèce de raisin dont il y a plusieurs espèces. Le morillon hâtif et noir est le moins bon. La peau en est fort dure, et il est fort sujet aux mouches. Il est bon cependant d'en avoir quelques ceps dans un jardin, à cause qu'il est précoce. Il y a le morillon meûnier, ainsi appellé, parce qu'il a les feuilles blanches et farineuses; il vient ensuite, et vaut mieux que le précédent; il produit le bon vin et charge beaucoup. Le morillon noir est celui qui est le plus ordinaire; il est fort doux et sucré, excellent à manger; c'est celui avec lequel on fait le meilleur vin; on l'appelle *pineau* en Bourgogne, *auvernat* à Orléans. Le morillon blanc est le meilleur, tant à manger qu'à faire du vin; c'est ordinairement de ce raisin que les bons vignobles sont remplis.

MORTADELLE. Espèce de saucisson qui nous vient de Bologne en Italie. Ces saucissons sont de haut goût; le poivre surtout y domine.

Mortadelle de poulets. Levez la peau de

leux poulets gras; hachez-en la chair avec lu filet de carré de mouton, truffes, jambon et lard; mêlez le tout. Mettez-y un peu de crême, quatre jaunes d'œufs crus, fines herbes, épices, sel et poivre. Enveloppez le tout dans les peaux des poulets et dans une étamine; ficelez et mettez cuire à une braise blanche. Si vous servez votre mortadelle pour entrée, mettez-y bonne essence liée; si vous la servez pour entremets, assaisonnez davantage votre braise, et servez votre mortadelle froide.

MORUE. Poisson de mer assez gros, dont la tête est hideuse. Il a la chair blanche, la peau grisâtre dessus le dos, un peu blanchâtre dessous le ventre, couverte de petites écailles minces et transparentes. La morue salée fait la plus grande partie de la saline. Il y a deux sortes de morue salée : l'une qui s'appelle morue verte ou blanche, l'autre qu'on nomme morue sèche ou parée, et merlue ou merluche. Ce n'est néanmoins que la même espèce de poisson, mais diversement salée et préparée pour la garder.

La pêche de la morue verte se fait dans la baie du Canada, sur le grand banc de Terre-Neuve, et sur les battures du banc, qui sont les Banqueteaux, le Bancavert, l'île de Saint-Pierre et l'île de Sable. Ce que l'on pêche ailleurs de morue verte est peu considérable. On se sert, pour cette pêche, de vaisseaux de cent et de cent cinquante tonneaux. Ces vaisseaux sont chargés de sel et de vivres pour l'équipage, avec les ustensiles nécessaires pour la pêche, qui sont les lignes, les calles de plomb, les hameçons, etc. Les vaisseaux de cent tonneaux ont ordinairement vingt à vingt-deux hommes d'équipage, et ceux de cent cinquante en ont jusqu'à vingt-cinq, et ainsi des autres. L'essentiel de cette pêche est d'avoir un capitaine qui sache bien trancher la morue, un habile décolleur, qui est celui qui lui coupe la tête, et un saleur vigilant et entendu. C'est de ce dernier matelot que dépend la conservation de la morue, et par conséquent le succès du voyage. Depuis la découverte du petit et du grand banc des morues, toutes les nations de l'Europe, qui font le commerce de la mer, ont regardé celui de la morue comme un des plus sûrs, des plus commodes, et des plus lucratifs qui se fasse. Le grand banc est une montagne sous l'eau, à vingt-lieues de Terre-Neuve, qui a environ cent cinquante lieues de long, et cinquante de large. Les meilleures, les plus grasses et les plus grandes de toutes les morues sont celles qui se pêchent sur le grand banc, du côté du sud; celles qui se pêchent du côté du nord sont plus petites. On ne trouve presque jamais de grandes morues dans les Battures; celles qu'on y pêche sont plus sèches que celles du grand banc, ce qui fait que les vaisseaux ne vont guère sur les battures que lorsque la morue manque sur le banc. La bonne saison pour aller à la pêche de la morue verte est depuis le commencement de février jusqu'à la fin d'avril. Celle qui se pêche depuis mars jusqu'en juin se conserve bien; mais dès que viennent les mois de juillet, d'août et de septembre, comme il fait chaud sur les bancs et sur les battures de Terre-Neuve, les morues qu'on y prend sont sujettes à se gâter et à se corrompre en peu de temps. Chaque pêcheur ne pêche qu'une morue à la fois. Les plus habiles en peuvent pêcher depuis trois cents jusqu'à quatre cents par jour; mais c'est le plus loin qu'on puisse aller, cette pêche étant très fatiguante, tant à cause de la pesanteur du poisson que du grand froid qu'il fait sur le grand banc.

La morue verte se sale à bord du vaisseau. Quand elle est habillée, c'est-à-dire quand le décolleur lui a coupé la tête, et que le trancheur l'a ouverte et éventrée, on la porte au saleur, qui l'arrange à fond de cale, tête contre queue, et qui en ayent fait une couche d'une brasse ou deux en carré, la couvre toute de sel, puis une seconde qu'il couvre encore de sel, et ainsi de suite de toute la pêche du jour, ne mêlant jamais celle des différens jours. Lorsque la morue a été ainsi trois ou quatre jours à égoutter son eau, on la replace dans un autre endroit du navire, et on la sale de nouveau sel, après quoi l'on n'y

touche plus. Les morues vertes se trient et se comptent différemment, suivant les lieux où on les décharge des vaisseaux et où on en fait la vente.

On envoie, en France, de Hollande et d'Irlande, des morues vertes en barils de deux cents cinquante à trois cents pesant, les unes en sel et sans sauce, les autres en sauce ou saumure. Les premieres sont de meilleure garde, parce que la sauce des autres étant sujette à tourner et à se corrompre, elle gâte le poisson. La morue en baril est ordinairement épaisse ou coupée par tronçons ou morceaux. On la nomme quelquefois cabillaud. Ce que l'on appelle morue en tonne sont des morues que l'on a mises dans des espèces de futailles pour les transporter plus facilement par charroi, et empêcher qu'elles ne se gâtent.

Pour la morue sèche, on se sert, pour la pêcher, des vaisseaux de toutes grandeurs, mais ordinairement à grands ponts, parce que cette morue embarrasse plus qu'elle ne charge. Comme l'on ne peut faire sécher la morue qu'au soleil, il faut que les vaisseaux partent de France dans le mois de mars jusqu'à la fin d'avril, au plus tard, afin qu'ils profitent de l'été pour faire sécher leur pêche. Il y a des vaisseaux (On les appelle vaisseaux en sacque) qui ne vont que pour acheter la morue pêchée et séchée par les habitans des colonies françaises de Terre-Neuve, ou des îles voisines, dont la pêche s'appelle pêche sédentaire, pour la distinguer d'avec celle des vaisseaux terre-neuviers qui n'y vont que dans certaines saisons. Ces vaisseaux en sacque portent des farines, des eaux-de-vie, du biscuit, des pois, des sirops, du sucre, quelques toiles, des draps et autres marchandises, qu'ils troquent avec ces habitans, contre leurs morues sèches, leurs rogues et leurs huiles; aussi ce commerce se nomme-t-il ordinairement la troque. C'est sur la côte du petit Nord, laquelle s'étend depuis Belle-Ile de la Grande-Baie jusqu'aux îles de Fouge, que se fait cette pêche. La plus grande partie des morues sèches se transporte à Marseille, en Espagne, en Italie, et dans le Levant. Les Basques passent pour les plus entendus de tous ceux qui vont à cette pêche; aussi les marchands de Bayonne et de Saint-Jean-de-Luz y envoient-ils beaucoup de vaisseaux, outre ceux qui sortent des ports de la Rochelle, de Nantes, et de Saint-Malo. Ce poisson s'achète et se vend au poids, à l'exception de ceux qui se trafiquent dans les ports de Normandie, qui se vendent au compte, comme la morue verte.

Il y a quatre sortes de marchandises qui proviennent des morues, savoir : les nouës ou nos, qui en sont les tripes, les langues; les rogues, ou raves qui en sont des œufs ou coques, et l'huile qui se tire des foies. Les nouës se salent dans les lieux de la pêche en même-temps que le poisson; elles s'apportent en futailles ou barils du poids de six à sept cents livres. Les langues se salent de même que les nouës, et s'apportent aussi dans des barils du poids de quatre à cinq cents livres. Il n'y a guère que la Bourgogne et la Champagne qui fassent une consommation un peu considérable de ces deux sortes de marchandises. Les rogues ou œufs de morue se serrent pareillement dans des barils. Ils servent à jeter dans la mer pour prendre le poisson, particulièrement les sardines; ce qui fait qu'il s'en consomme beaucoup sur les côtes de Bretagne, où la pêche de ce poisson est considérable. L'huile de morue vient en pièces ou barriques.

La morue fraîche est un excellent manger. La morue verte ou la morue salée est, pour ainsi dire, le bœuf des jours maigres. La morue salée est difficile à digérer; elle s'apprête de plusieurs façons, mais la manière la plus saine est celle dont les cuisiniers l'accommodent plus communément. La morue est saine au demi-court-bouillon, apprêtée avec du beurre bien frais; mais pour la morue en ragoût, la morue frite ou rôtie, ce n'est pas ce que doivent chercher ceux qui consultent plus leur santé que leur goût.

La merlue ou merluche, ou morue sèche, est plus solide, plus dure, et plus compacte que la morue verte, et elle ne convient pas à toutes sortes d'estomacs;

ependant quand elle a été bien battue, et u'elle est bien apprêtée, soit à l'huile, oit au beurre, c'est un assez bon manger.

Morue a la maitre-d'hotel. Après avoir ait les préparations nécessaires à votre norue et l'avoir fait cuire de la manière ue nous l'avons indiquée, vous l'égouttez, a déficelez et la mettez sur son plat garnie utour de pommes de terre entières, cuites ans de l'eau et du sel; masquez-la avec ne maître-d'hôtel, dans laquelle vous resserez quelques gouttes de citron.

Morue farcie (Queue de). Votre queue e morue cuite à l'eau et égouttée, vous en evez toute la chair par filets, ne laissant ue l'arête; vous mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, des hampignons coupés en filets, persil, ciboule, deux échalottes, moitié d'une gousse l'ail, le tout haché; vous passez le tout sur e feu, y mettez une demi-cuillerée de farine; mouillez avec un demi-setier de lait; ssaisonnez de gros poivre, et faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse; vous mettez alors votre morue avec trois aunes d'œufs; vous faites lier sur le feu; sans bouillir et laissez refroidir; vous prenez le plat que vous devez servir; vous placez dessus l'arête et le petit bout de la queue que vous envelopperez de papier beurré; vous bordez le tour de l'arête avec le la farce faite avec deux grandes poignées le mie de pain passées à la passoire avec une chopine de lait que vous aurez fait bouillir et dessécher sur le feu jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse; vous mettez le ragoût de morue dans le milieu, et par-dessus le restant de la farce, de manière que l'on ne voie pas le ragoût, et que pourtant cela forme une queue de morue; vous unissez partout avec un couteau trempé dans de l'œuf battu; vous panez avec de la mie de pain, et vous faites cuire de belle couleur au four ou sous un four de campagne. Votre morue cuite, vous pouvez la servir sans autre apprêt, ou mettre dans le fond une sauce faite avec un verre de bon bouillon, gros comme une noix de beurre manié de farine, une cuillerée de verjus, peu de sel, gros poivre, et liée sur le feu.

Morue a l'anglaise (Queue de). Faites cuire des queues de morue comme il est dit ci-dessus; égouttez-les bien. D'autre part, faites une sauce avec la chair de deux citrons; coupez en dés des filets d'anchois, ciboule et persil hachés, une pincée de gros poivre, une petite pointe d'ail; ayant ajouté à cela un morceau de beurre et autant d'huile, faites chauffer le tout à petit feu; remuez bien cette sauce; mettez-en la moitié dans le fond de votre plat; dressez-y votre morue; garnissez-la de croûtons frits dans le beurre; saucez cette morue avec le reste de votre sauce; panez-la avec de la chapelure de pain; mettez-la mijoter au four environ un quart d'heure; nettoyez les bord de votre plat et servez.

Morue a la provençale. Mettez dans le fond du plat que vous devez servir, de l'échalotte, un peu d'ail, persil, ciboule, du citron en tranches la peau ôtée, du gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre; arrangez dessus votre morue que vous aurez fait cuire à l'eau et bien égoutter; remettez pardessus le même assaisonnement que dessous, et panez ensuite avec de la chapelure de pain; placez le plat sur un petit feu pour qu'il bouille doucement, et faites prendre couleur avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtière.

Morue a la bourguignonne. Coupez des ognons en anneaux, et mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; faites-les cuire et roussir; leur cuisson achevée, faites un beurre roux; tirez-le à clair; mettez-le sur vos ognons avec sel, poivre et fort filet de vinaigre; vous aurez fait cuire votre morue de même qu'il est indiqué pour la morue à la maître-d'hôtel. Egouttez-la; dressez-la sur un plat; saucez-la avec ognons au beurre roux, et servez.

Morue au eurre nor. Votre morue cuite à l'eau et égouttée, vous la mettez dans le plat que vous devez servir avec un demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, du gros poivre; vous la faites bouillir un demi-

quart d'heure, et mettez dessus du beurre bien chaud avec du persil frit.

Morue a la sauce aux capres et anchois. La morue cuite à l'eau et égouttée, on la dresse chaudement sur un plat avec une sauce aux câpres et aux anchois par-dessus.

Morue a la béchamel. Etant cuite, vous l'épluchez en ôtant la peau et les arêtes, et vous en mettez les filets dans une béchamel moigre ou dans une sauce à la crême ; vous la servez dans un bord de plat ou dans un vol-au-vent.

Morue a la crême. Cuite à l'eau et égouttée, vous lavez votre morue par feuillets ; vous mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine, une pointe d'ail haché, du gros poivre, et vous mouillez avec de la crême ou du lait ; vous faites lier cette sauce sur le feu ; vous y joignez ensuite vos filets de morue ; vous laissez seulement chauffer et vous servez. Vous pouvez paner votre morue ; vous y mettez alors du beurre, trois jaunes d'œufs ; vous la dressez sur le plat, et la panez par-dessus ; puis lui faites prendre couleur sous un couvercle de tourtière.

Morue au gratin. La morue étant préparée comme il est dit à l'article morue à la béchamel, vous la dressez dans une casserole d'argent ou sur un plat ; vous l'unissez bien pour y mettre de la mie de pain ; vous l'arrosez avec un pinceau de gouttes de beurre, et remettez un peu de mie de pain; vous soufflez dessus pour écarter ce qui n'est pas fixé ; vous la mettez prendre couleur au four ou sous le four de campagne, et vous garnissez le bord du plat avec des croûtons frits.

Morue (Tourte de). La morue cuite, égouttée et refroidie, on la met par feuillets dans la pâte avec du beurre, gros poivre, un bouquet garni ; la tourte cuite, on ôte le bouquet et on verse dans la tourte une sauce à la crême.

Morue en stinquerque. Vous mettez au fond d'un plat un peu de beurre avec persil, ciboule, un peu d'anchois, une pointe d'ail, le tout haché, du gros poivre, et quelques câpres entières ; vous couvrez le tout de morue par couches que vous faites alternativement d'assaisonnement et de morue jusqu'à ce que votre plat soit plein ; vous panez le dessus avec de la mie de pain ; vous faites un peu bouillir sur un peti feu, et en même temps prendre couleur sous un couvercle de tourtière

Morue au parmesan. Vous ferez cuire une crête de morue bien dessalée ; étant refroidie, retirez les peaux et les arêtes ; mêlez votre blanc de morue dans une bonne béchamel maigre et deux cuillerées de parmesan râpé et gros poivre ; faites-la gratiner comme il est dit ci-dessus.

Morue marinée frite. On la fait cuire à l'eau ; on la lave par feuillets, et on la fait mariner et frire comme la raie (Voy. raie), à cette différence qu'il ne faut que peu de sel dans la marinade.

Morue fraîche. Votre poisson bien nettoyé, ciselez chaque filet de six à huit lignes de profondeur et à deux pouces de distance ; ramenez la tête à la queue ; liez ces deux extrémités ; faites-les raffermir au sel ; garnissez la morue de persil, et servez-la avec des pommes de terre au naturel à part et du beurre fondu.

Morue en beignets. Vous trempez les plus grands feuillets d'une morue cuite à l'eau et égouttée dans une pâte faite avec de la farine, du vin, un peu d'huile et très peu de sel, puis vous les faites frire. Vous servirez garni de persil frit.

MOSCOUADE. Sucre brut, non raffiné, tel qu'il sort des formes ou moules, dans lesquels on le met au sortir de la quatrième chaudière où le suc des cannes prend sa dernière consistance de sirop (Voy. sucre).

MOUDON. Espèce de boudin blanc fait avec de la fraise de veau dégorgée dans de l'eau tiède, cuite dans une demi-braise, hachée, mise dans une casserole, avec une pinte de sang de cochon, sel, épices, fines herbes, persil, ciboules, échalotte, pointe d'ail, et qu'on entonne dans un gros boyau de bœuf bien nettoyé.

MOUILLE-BOUCHE. Espèce de poire ronde, qui a beaucoup d'eau ou d'humidité.

MOULE. Coquillage bivalve dont il y a deux espèces, moules de mer et moules de

rivière. Les coquilles sont bleues ou noires, un peu longues; elles s'ouvrent et se ferment au gré de l'animal. Les moules de mer sont préferables à celles de rivière qui se digèrent difficilement.

Moules crues. Les moules crues seraient un mets aussi agréable que les huîtres, si elles n'avaient un goût d'herbes marines; pour leur ôter ce goût, il suffit, après les avoir ouvertes, de les tremper dans du verjus.

Moules au naturel. On les nettoie; on les fait ouvrir comme ci-dessous. Étant épluchées, et les coquilles en partie supprimées, vous tirez l'eau à clair et n'en mettez que ce qui est nécessaire; vous y ajoutez un morceau de beurre, du persil haché; vous les faites chauffer et les servez en mettant du jus de citron, si vous le jugez convenable.

Moules en atelets (Voy. huîtres en atelets).

Moules au soleil (Voy. huîtres au soleil).

Moules en marinade (Voy. huîtres en marinade).

Moules a la poulette. Après les avoir bien lavées; ratissez leurs coquilles; égouttez-les et les mettez à sec dans une casserole sur un bon feu de fourneau; la chaleur les fera ouvrir, vous les éplucherez après une à une; ayez soin d'ôter les crabes si vous en trouvez; mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une casserole avec un morceau de bon beurre, persil, ciboules hachés; passez-les sur le feu; mettez-y une petite pincée de farine; mouillez avec un peu de bouillon; quand il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier votre sauce, et y mettez apres un filet de verjus.

MOUSSE A LA CRÊME. Prenez une pinte de crême double et bien fraîche, que vous mettrez dans une terrine de grès; mettez-y une demi-livre de sucre en poudre et une pincée de gomme adragant en poudre, ainsi que de la fleur d'orange pralinée, avec trois gouttes d'essence de cédrat; lorsque le sucre sera fondu, vous pilerez six livres de glace que vous mettrez dans une autre terrine avec du salpêtre; il faut poser le cul de la terrine, où est la crême, dessus la glace, pour la rafraîchir; et pour la faire mousser plus promptement, vous prendrez un fouet à battre les blancs d'œufs, et fouetterez votre crême; à mesure que la crême tournera en mousse, vous l'enlèverez avec une écumoire ou une pélerine, et la mettrez sur un tamis posé sur une terrine; si votre crême ne moussait pas comme il faut, il faudrait y mettre deux blancs d'œufs pour l'aider; quand vous aurez mis sur le tamis toute celle que vous aurez fouettée, si vous n'en avez pas suffisamment, vous prendrez celle qui a passé au travers du tamis, que vous refouetterez et mettrez avec l'autre; ordinairement les mousses se mettent dans de grands gobelets de vermeil ou d'argent faits exprès, quand on n'en a pas, on en prend de verre que l'on met dans une cave de fer-blanc faite exprès, où on a eu le soin de faire pratiquer une grille de la forme des gobelets, pour les tenir; l'on met de la glace dessous bien pilée avec du salpêtre; on en met de même sur le couvercle de la cave, qui doit être fait comme le dessus d'un four de campagne; il doit y avoir une espèce d'égouttoir pour égoutter l'eau : cette précaution est pour tenir les mousses fraîches; elles peuvent attendre deux ou trois heures avant de les servir.

Mousse au café. Faites du café pour quatre onces, qu'il soit le plus fort possible, et passez-le à la chausse ou à l'entonnoir; vous aurez six jaunes d'œufs bien frais, que vous délaierez avec une pinte de crême double et trois quarterons de sucre en poudre; vous y mettrez votre café; il n'en faut pas plus de trois tasses, ce qui fait à peu près un demi-setier, mais il le faut très fort; si vous n'y trouvez pas assez de sucre, vous en ajouterez; vous finirez votre mousse de la même manière que la précédente.

Mousse au chocolat. Faites fondre une demi-livre de chocolat dans un verre d'eau à petit feu; remuez-le avec une cuillère de bois, quand il sera bien fondu et réduit,

vous le retirerez du feu pour y ajouter six jaunes d'œufs; vous mêlerez bien le tout ensemble, avec une pinte de crême double et trois quarterons de sucre en poudre; mettez le tout dans une terrine, et lorsqu'elle sera refroidie, vous finirez votre mousse de la même façon que les précédentes.

Mousse au marasquin. Vous mettrez dans une pinte de crême double trois quarterons de sucre en poudre, et ajouterez un bon verre de marasquin; le tout étant bien fondu et mêlé, vous fouetterez votre mousse, et la finirez comme les précédentes.

MOUSSELINE. Pâte de pastillage faite avec la gomme adragante fondue et mêlée avec du jus de citron, qu'on dresse en rocher, en clocher, en dôme ou d'autre manière, et qu'on fait sécher à l'étuve. Ce pastillage s'appelle mousseline blanche.

La mousseline jaune se fait de même, si ce n'est qu'on la teint avec l'infusion de safran, ou la gomme-gutte; la rouge, de même, et se teint avec la cochenille; la bleue, avec l'indigo; la verte, avec le jus d'épinards; la violette, avec la teinture de tournesol.

Mousseline (Bastion de). Ce sont des rouleaux des différentes mousselines ci-dessus, qu'on unit ensemble avec du sucre au caramel en forme de bastion. Ces diverses préparations se servent avec ce qu'on appelle assiettes de four, comme gimblettes, carnets, meringues, biscotins, tourons, etc.

MOUSSERON. Espèce de champignon blanc qui vient, au mois de mai, auprès de la mousse. Les mousserons entrent comme les champignons dans plusieurs ragoûts et leur donnent un grand relief. On en fait aussi des plats particuliers.

Mousseron (Ragoût de). Après avoir épluché et lavé vos mousserons, passez-les au lard fondu, avec bouquet, sel et poivre; mouillez de jus de veau, et faites mitonner; dégraissez ensuite et liez d'un coulis de veau et jambon; servez pour entremets.

Mousserons (Croûte aux). Vous faites un ragoût de mousserons comme il est indiqué dans l'article précédent. Vous mettez une croûte bien sèche et bien chapelée au fond d'un plat. Servez votre ragoût dessus pour entremets.

On peut préparer d'une autre manière cette croûte aux mousserons; à cet effet, on prend un pain bien chapelé; on en coupe les croûtes de la grandeur d'un écu; on les fait tremper dans du lait, et frire de belle couleur; après les avoir égouttées on les dresse dans un plat, et on verse par dessus le ragoût de mousserons.

Mousserons a la crême, en gras (Ragoût de). Vous épluchez et lavez vos mousserons, comme il est indiqué ci-dessus; vous les passez ensuite au lard fondu avec bouquet et persil haché. Après les avoir poudrés d'un peu de farine, vous les laissez mitonner; vous y ajoutez deux cuillerées de coulis gras, vous liez avec deux jaunes d'œufs et de la crême, et servez pour entremets.

Mousserons a la crême, en maigre (Ragoût de). On suit les mêmes procédés pour leur confection que pour celle des morilles à la crême en maigre (Voy. Morilles).

Mousserons a la provençale. Après avoir épluché et lavé vos mousserons, vous les passez avec un demi-verre d'huile, un verre de Champagne, bouquet de persil, ciboules, deux cuillerées de réduction, une de coulis, une tranche de jambon, sel et gros poivre; vous faites mitonner le tout et vous dégraissez ensuite. Otez le jambon et bouquet; coupez de la mie de pain en petites pièces; passez-les à l'huile; égouttez-les; mettez-les dans le ragoût, avant de servir, avec le jus d'un citron.

Mousserons en gras. (Potage de croûtes de). Vous passez des mousserons au lard fondu, vous les mouillez de jus de veau, et vous les laisserez mitonner; dégraissez ensuite, et liez d'un coulis roux de perdrix; mitonnez des croûtes dans moitié jus et moitié bouillon; laissez-les attacher, et versez dessus le ragoût et le coulis clair.

Mousserons en maigre (Potage de croûtes de). Faites le ragoût de mousserons au beurre, et liez d'un coulis maigre. Faites mitonner des croûtes au bouillon de poisson et laissez attacher; mettez au milieu

un pain farci d'un hachis de carpe ou autres poissons. Versez le ragoût par-dessus.

MOUSSERONS (Pain aux). Ayez un pain bien rond, dans lequel vous faites un trou par-dessus; ôtez-en la mie; remplissez ce trou de hachis de perdrix ou de tout autre; après quoi bouchez le et ficelez-le. Faites tremper ensuite votre pain dans du lait, et frire au sain-doux de belle couleur. Faites mitonner une poignée de mousserons dans ce ragoût; déficelez et dressez dans un plat; versez dessus le ragoût et servez pour entremets.

MOUSSERONS (Tourte de). Vous faites un ragoût de mousserons, comme nous l'avons déjà indiqué. Foncez une tourtière d'une abaisse de feuilletage. Versez dessus votre ragoût; recouvrez d'une abaisse; finissez à l'ordinaire; mettez au four. Votre tourte cuite, servez-la chaudement.

MOUSSERONS (Poudre de). Ayez une demi-livre de champignons, autant de morilles, autant de truffes et une livre de mousserons. Après avoir bien épluché le tout, faites-le sécher au soleil ou au four: pilez le tout ensuite et passez-le au tamis. Vous tiendrez cette poudre bien close, pour vous en servir au besoin. Elle donne un relief singulier aux ragoûts dans lesquels on la fait entrer.

MOUT. Vin doux qui n'a pas encore bouilli (Voy. VIN).

MOUTARDE. Graine du sénevé, qui est une silique pleine de graines fort âcres, rondelettes, chaudes, piquantes au goût; elle se termine en cornes fongeuses, pleines de ces semences. On fait, avec la graine de moutarde, une sauce appelée sauce à la moutarde; elle est saine, provoque l'appétit, elle aide et fortifie la digestion. Cette sauce se fait avec la graine de moutarde broyée et du vinaigre. En Italie, on se sert de vin. La moutarde ordinaire est une pâte liquide, âcre et piquante, composée de graines de moutarde et de vinaigre. Ce mélange fait un assaisonnement propre à exciter l'appétit.

On ne doit faire de moutarde qu'avec le meilleur vinaigre, et du sénevé de la meilleure qualité. Les moulins pour broyer doivent être propres. Les marchands mettent leur moutarde dans un petit boisseau de bois qui a son couvercle, ils l'appellent moutardier. Moutardier est encore un petit meuble de table, soit d'or, d'argent, d'étain, de faïence ou de cristal, dans lequel on sert la moutarde pour la manger avec la viande.

MOUTON. Agneau châtré qui devient gros et gras dans la suite. Il se nourrit comme les brebis. Pour engraisser les moutons, on les met dans une étable séparée; le berger qui en a la garde doit les conduire aux champs sitôt que le jour paraît, et avant que la rosée soit passée; c'est ce qui contribue à leur faire prendre graisse. Dans la moisson, sitôt que le blé est hors des champs, on y mène les moutons paître. On a soin de les faire boire souvent, et même on leur donne quelque chose pour les y exciter. On laisse les moutons aux champs, depuis l'aube du jour jusqu'à huit heures du matin que le chaud commence à se faire sentir; pour lors on les ramène à l'étable, où ils demeurent jusqu'à trois heures après midi, qu'on les ramène paître. On commence dès le mois de mars à les gouverner de la sorte, et on continue jusqu'à la fin de juillet. Voilà pour les troupeaux qu'on veut vendre de bonne heure. Pour ceux dont on veut avoir plus tard le débit, on ne commence à les gouverner qu'au commencement de juillet jusqu'à la fin de septembre; et de quelque manière qu'on engraisse les moutons, il ne faut jamais les laisser passer l'hiver à l'étable. Cette graisse qu'ils ont amassée est préjudiciable, de manière qu'il y en a beaucoup qui meurent de froid; il faut s'en défaire.

En cuisine, on doit choisir la chair et les autres parties d'un mouton, qui soit jeune, médiocrement gras, tendre, qui ait été nourri de bons alimens, et élevé dans un air pur et sec. Les plus estimés sont ceux qui viennent de Normandie, communément appelés moutons de Présalé, des Ardennes, du Berry et de Beauvais. Le mouton nourrit beaucoup, et fournit un bon aliment. Il se digère facilement. Il

convient en tout temps, et à toutes sortes d'âges et de tempéramens.

Les parties du mouton s'apprêtent de différentes manières. D'un gigot de mouton cuit à la broche, on fait un hachis; des carrés, on fait des haricots. On sert les collets aux navets, à la sauce hachée, à la chicorée, aux lentilles, etc.

Mouton (Langues de) (Voy. Langues).

Mouton (Cervelles de) (Voy. Cervelles).

Mouton (Haricot de) à la bourgeoise. On coupe une épaule de mouton par morceaux plus ou moins longs; on fait un roux avec un peu de beurre et plein une cuillère à bouche de farine; on le fait roussir sur le feu, en le tournant toujours avec une cuillère, jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur; ensuite on y met la viande et on la passe cinq ou six tours sur le feu, en la tournant de temps en temps; après, on y met du bouillon; à défaut de bouillon, on met une chopine d'eau un peu chaude, qu'on versera peu à peu, afin que le roux puisse bien se délayer, en remuant toujours avec la cuillère jusqu'à ce qu'on ait mis le tout. On assaisonne la viande avec du sel, du poivre, des échalottes, un bouquet de persil, des ciboules, une feuille de laurier, du thym, deux ou trois clous de girofle, deux petits ognons, une gousse d'ail; on les fait cuire à petit feu; à moitié de la cuisson, on penche la casserole pour que la graisse vienne dessus; on l'ôte et on n'en laisse que le moins que l'on peut; on prend des navets bien ratissés et bien lavés que l'on coupe par morceaux; on les met avec la viande, et on les fait cuire ensemble; les navets et la viande étant cuits, on ôte le bouquet; on penche encore la casserole pour enlever la graisse qui reste; si la sauce était trop abondante, on la ferait réduire sur un bon feu, jusqu'à ce qu'elle ne fût ni trop claire ni trop épaisse; on dresse les morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par-dessus, et on arrose le tout avec la sauce.

Mouton (Cous de) à la sainte-ménéhould. Les cous étant cuits, à la braise, avec ognons, carottes, etc., panez-les en les trempant successivement dans du beurre tiède et de la mie de pain mêlée de sel et poivre. Faites-les griller ensuite et dresser-les sur du jus.

Mouton (Cous de) aux petites racines. Faites cuire les cous comme il est dit ci-dessus, et au moment de servir, versez dessus des petites racines (Voy. petites racines).

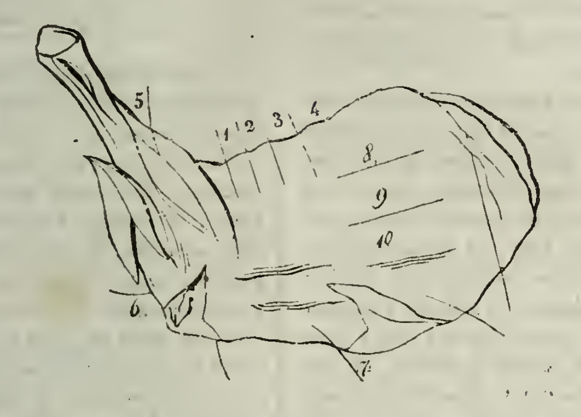
Mouton (Cous de) à la purée de lentilles. Faites cuire les cous comme il est dit ci-dessus, et au moment de les servir, versez dessus une purée de lentilles.

Mouton (Épaule de) braisée. Désossez l'épaule jusqu'au manche; piquez-la de gros lardons assaisonnés; ajoutez du sel et du poivre; roulez-la et la ficelez; mettez-la ensuite dans une braisière avec des bardes de lard, quelques carottes, ognons, dont un piqué de deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de thym, les os de votre épaule avec quelques morceaux, si vous en avez; vous mouillerez avec du bouillon ou de l'eau; alors vous mettrez du sel; vous ferez mijoter votre épaule pendant trois heures et demie. Au moment de servir, vous égoutterez votre épaule; vous la débriderez et la déficellerez; vous la glacerez et la dresserez sur le plat.

Mouton (Épaule de) au four. Lardez, si vous voulez, une épaule de mouton avec du petit lard; mettez dans le fond d'une terrine proportionnée à la grandeur de l'épaule, deux ou trois ognons en tranches, un panais et une carotte coupés en zestes, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, quelques feuilles de basilic, un bon demi-setier d'eau ou mieux de bouillon, sel, poivre (Si l'épaule est lardée il faut moins de sel); mettez l'épaule dessus et faites-la cuire au four; passez-en ensuite la sauce au tamis, et pressez-en fort les légumes pour qu'ils fassent une petite purée claire et lient la sauce; dégraissez cette sauce et servez-la sur l'épaule.

Manière de découper l'épaule de mouton. Ce que nous avons dit plus bas du gigot de mouton peut s'appliquer à l'épaule, qu'on coupe également, soit en tranches,

soit horizontalement. La chair la plus voisine des os est la plus tendre, ainsi que celle de l'omoplate désignée par les chiffres 8, 9, 10, 11, 12, 13 et 14. La partie extérieure ou le dos marquée 7, a plus de goût et est plus grasse que le dedans. Beaucoup de gourmets lui donnent la préférence (Voy. ci-dessous GIGOT).



MOUTON (Épaule de) AUX OGNONS GLACÉS. Elle se fait cuire comme il est dit à l'article précédent; on la sert avec des ognons glacés autour, et l'on met une sauce espagnole dessous.

MOUTON (Musette d'épaule de). Après avoir désossé une épaule de mouton jusqu'à la troisième jointure, vous la piquerez avec de la langue à l'écarlate; cassez l'os du manche au tiers; emplissez l'épaule avec de la chair à saucisse, et bridez-la avec de la ficelle de manière à lui donner la forme d'un ballon. Faites-la cuire ensuite comme l'épaule de mouton braisée; glacez-la et la mettez sur un ragoût de petites racines.

MOUTON (Roast-Beef de). Préparez le derrière d'un mouton en cassant les os des des cuisses et les côtes, et battez les gigots de manière à pouvoir lui faire prendre une forme convenable; roulez les flancs; maintenez-les avec un atelet, et couchez le roast-beef sur la broche en l'attachant et le maintenant avec d'autres atelets; enveloppez-le avec un papier beurré, et faites cuire deux heures et demie. Otez le papier quelques instans avant que la cuisson ne soit achevée, afin que le roast-beef prenne une belle couleur et servez-le avec un jus clair.

MOUTON (Poitrine de) EN CARBONNADES. Enlevez l'os de la poitrine qui tient aux tendrons, et coupez-la en morceaux de la forme qui vous conviendra. Mettez ensuite dans une casserole des bardes de lard; vous y ajouterez quelques tranches de jambon, vos carbonnades par-dessus; vous les couvrirez de lard; vous mettrez deux carottes coupées en tranches, quatre ognons aussi coupés, deux feuilles de laurier, un peu de thym; vous y verserez plein une cuillère à pot de bouillon; ajoutez un rond de papier beurré; vous ferez mijoter le tout, feu dessus, feu dessous, pendant trois heures. Au moment de servir, vous les égoutterez; vous les glacerez, et vous mettrez dessous de la chicorée ou des épinards, etc.

MOUTON (Poitrine de) A LA SAINTE-MÉNÉHOULD. La poitrine de mouton étant cuite comme il est dit à l'article précédent, enlevez-en la peau et la graisse superflue; trempez-la dans du beurre fondu exprès; roulez-la dans de la mie de pain, et la saupoudrez auparavant d'un peu de sel fin et poivre; faites griller et servez avec une sauce poivrade, un jus clair à l'échalotte ou même à l'ail.

On peut bourgeoisement faire cuire la poitrine dans le pot-au-feu, et la paner ensuite. Pour lui faire prendre une belle cou-

leur, il est bon de la mettre sous le four de campagne.

Mouton (Poitrine de) aux petites racines. Après avoir fait cuire votre poitrine comme il est dit ci-dessus, vous la ferez égoutter, la glacerez et la dresserez en couronne; puis vous verserez au milieu un ragoût de petites racines.

Mouton (Selle braisée de). Ayez la moitié d'une selle, qui est depuis la première côte jusqu'au gigot; désossez-la, et assaisonnez-la bien dans l'intérieur de sel et de poivre; roulez-la de manière qu'elle présente un carré long, et ficelez-la bien; mettez ensuite dans une casserole des bardes de lard; placez-y la selle en y ajoutant trois carottes, quatre ognons, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, un bouquet de persil et ciboule et les parures que vous aura fournies cette selle; jetez par-dessus cela une cuillerée à pot de bon bouillon, et couvrez le tout d'un rond de papier beurré; faites cuire ensuite, feu dessus et dessous, pendant trois bonnes heures. Au moment de servir, égouttez; déficelez; enlevez la peau de votre selle et glacez-la.

On peut servir dessous ce que l'on veut, comme chicorée, épinards, purée de cardes et de champignons. On peut mettre aussi des laitues à l'entour, une sauce dessous, des ognons glacés, ou bien les servir à l'anglaise, c'est-à-dire, qu'après avoir enlevé la peau, au lieu de glacer, il faut la paner et mettre un jus clair dessous. On peut apprêter les gigots et les épaules de la même manière.

Mouton (Selle de) pour relevée. Désossez une selle de mouton en lui laissant sa graisse et sa peau; assaisonnez l'intérieur de sel, poivre, thym, girofle, laurier pilés, et remplissez-la avec les chairs d'un gigot dont vous aurez soigneusement extrait les nerfs et les peaux. Ficelez ensuite la selle de manière à lui rendre sa première forme, et faites-la cuire dans une braisière entre des bardes de lard, avec des carottes et ognons, sel et poivre, un bouquet garni, le tout mouillé avec du bouillon; remettez des bardes de lard par-dessus; couvrez le tout avec un papier beurré; fermez la braisière, et faites cuire doucement avec feu dessous et dessus, pendant cinq heures Égouttez votre selle; déficelez-la; ôtez-en la peau; glacez-la, et la servez avec un jus clair dessous. On peut aussi l'entourer de racines.

La selle étant garnie et cuite, vous pourrez encore la paner comme il est dit à l'article précédent et la servir de même.

Mouton (Gigot de). Les meilleurs gigots sont ceux qui ont la chair couleur brun foncé, le manche très court et la forme bien arrondie; il faut les laisser mortifier pendant quatre à cinq jours et les battre avec un rouleau. Tout le monde sait la manière de cuire un gigot à la broche; mettez-le à fort feu et arrosez-le souvent pendant une heure. Il ne faut pas qu'il soit trop cuit. Le jus servira à assaisonner des haricots qui se mangent avec le gigot, ou bien on le servira dans une saucière.

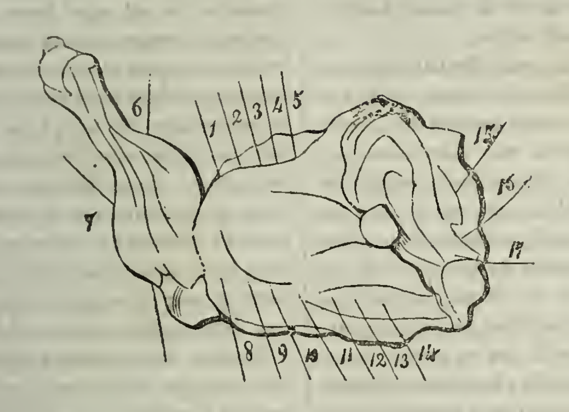
Manière de découper le gigot de mouton. Le mouton fournit plusieurs rôtis à la cuisine. Le premier de ces rôtis est le gigot qu'il est d'autant plus essentiel de découper, que de cette dissection dépend souvent sa tendreté. On connaît deux manières différentes de procéder à cette importante opération. La première, et la plus usitée, c'est, tenant le manche de la main gauche, de couper perpendiculairement les tranches 1, 2, 3, 4 et 5, ainsi qu'il est marqué sur la figure ci-dessous

Depuis la jointure jusqu'aux os du filet, ensuite la souris; puis retournant le gigot, détacher les parties de derrière désignées par les chiffres 8, 9, 10, 11, 12, 13 et 14. Lorsque la pièce est tendre, cette manière est, sans contredit, la meilleure, parce qu'elle conserve à la chair tout son jus et toute sa succulence. Mais comme, après un véritable ami, une épouse fidèle et un protecteur désintéressé, rien n'est plus rare qu'un gigot tendre, surtout à Paris, nous allons indiquer une méthode de le couper avec laquelle il est rare qu'il soit dur.

Elle consiste, en tenant toujours le manche de la main gauche, à couper horizon-

talement, à peu près comme on rabote une planche, observant que les morceaux doivent être extrêmement minces, et qu'il ne faut leur donner que l'épaisseur nécessaire à leur soutien, telle que celle d'une carte à jouer, par exemple.

On conçoit facilement qu'à moins d'être coriace de sa nature, un gigot ainsi coupé, ne peut manquer d'être tendre. On en sera quitte pour manger trois ou quatre tranches au lieu d'une, et pour percer la pièce d'outre en outre, afin d'en faire sortir le jus. On répand ce jus sur les tranches avec celui d'un citron, poivre, sel et un peu de muscade, ce qui forme un assaisonnement, d'autant plus agréable, qu'il est aphrodisiaque.



Mouton (Gigot de) braisé. Vous avez un gigot de mouton que vous désossez jusqu'à la moitié du manche; vous l'assaisonnez de lardons, de sel, de gros poivre, de thym et de laurier pilés, et vous piquez le dedans de votre gigot; ne faites pas sortir vos lardons par-dessous. Quand il est bien piqué, vous lui faites prendre sa forme première; vous le ficelez de manière qu'on ne s'aperçoive pas qu'on l'ait désossé; vous mettez ensuite des bardes de lard dans le fond de votre braisière, quelques tranches de jambon, les os concassés, quelques tranches de mouton, quatre carottes, six ognons, trois feuilles de laurier, un peu de thym, trois clous de girofle, un bouquet de persil et de ciboule, plein une cuillère à pot de bouillon; vous mettez tout cela dessus votre gigot que vous couvrez de lard, et un papier beurré pour le recouvrir. Vous mettez cuire votre gigot pendant sept heures, avec feu dessous et dessus. Au moment de servir, vous l'égoutterez; vous le déficellerez; vous le glacerez, et vous le servirez avec le mouillement réduit dans lequel il aura cuit.

Mouton (Gigot de) a la régence. On coupe un gigot en travers, en trois ou quatre morceaux; on larde chaque morceau de gros lard assaisonné de sel, fines épices, fines herbes hachées; on les fait cuire de même façon que le bœuf à la royale, et on le sert chaud pour entrées, ou froid pour entremets.

Mouton (Gigot de) a l'anglaise. Mettez le gigot dans un linge bien serré; faites-le cuire à l'eau pendant deux heures avec une poignée de gros sel; mettez cuire dans cette eau des carottes et des navets longs; déballez le gigot et dressez-le sur le plat avec les légumes autour, une sauce de beurre fondu et un huilier sur la table; on choisira.

Mouton (Gigot de) a la périgord. Coupez des truffes et du lard en petits lardons; remuez-les ensemble avec sel, fines épices, persil, ciboule, pointe d'ail, le tout haché; lardez partout votre gigot de truffes et de

lard; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne point l'air; faites-le cuire alors dans une casserole, dans son jus, enveloppé de tranches de veau et de lard; dégraissez la sauce où il a cuit, et ajoutez-y une cuillerée de coulis.

Mouton a la royale (Gigot de). Votre gigot cuit à la braise, de la même façon que celui aux choux-fleurs, vous le servez dessus un ragoût de riz de veau, champignons et petits œufs mêlés.

Ce ragoût se fait ainsi : On fait dégorger dans l'eau tiède un ris de veau; on le fait rafraîchir; on le coupe en gros dés, et on ôte le cornet; on le met alors dans une casserole avec des champignons coupés de même forme; on les passe sur le feu avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une moitié de gousse d'ail; on y met une pincée de farine; on mouille avec du jus et du bouillon en égale quantité; on assaisonne de sel et gros poivre; on fait cuire à petit feu; la cuisson presque faite, on la dégraisse et on y met ses petits œufs que l'on a fait blanchir auparavant dans l'eau bouillante, et dont on a ôté la pellicule après qu'ils ont refroidi : quand ils ont bouilli un demi-quart d'heure dans le ragoût, on y ajoute un jus de citron ou un filet de vinaigre. Si on a du coulis à mettre dans le ragoût, on y met moins de farine et de jus.

Comme on n'a pas toujours la commodité de se procurer de petits œufs, on peut y suppléer de cette façon; on fait durcir deux œufs; on en prend les jaunes que l'on met dans un mortier avec une demi-pincée de sel; on les pile, et on y ajoute un jaune cru; lorsqu'ils sont bien mêlés ensemble, on les retire du mortier; on les met sur une table poudrée d'un peu de farine; on les roule en façon d'une petite saucisse; on la coupe en très petits morceaux égaux; on roule chaque morceau dans les creux des mains un peu farinées; on les met cuire un instant dans l'eau bouillante; on les rafraîchit; on les fait égoutter sur un tamis, et on les met dans le ragoût.

Ce ragoût peut servir à masquer différentes sortes de viandes en entrées; seul on le sert pour entremets.

Mouton a la bourgeoise (Gigot de). Vous avez un gigot que vous préparez comme celui dit à l'eau; vous le mettez dans une braisière avec douze carottes, douze ognons, deux feuilles de laurier, deux clous de girofle, douze pommes de terre, un bouquet de persil et ciboule, plein une cuillère à pot de bouillon ou d'eau; alors vous y ajouterez du sel, une livre de petit lard que vous coupez en six morceaux; vous en ôtez le dessus et le dessous; vous le ferez mijoter pendant trois heures et demie, en le retournant de temps en temps; ayez soin que le feu aille toujours. Au moment de servir, vous déficelez votre gigot; vous le dresserez sur le plat avec vos légumes à l'entour : si votre mouillement est trop long, vous le ferez réduire, et vous le mettrez sur votre gigot. Tâchez qu'il ait une belle couleur, ou bien il faut le glacer.

Mouton de sept heures (Gigot de). Vous avez un gigot de mouton que vous désossez jusqu'à la moitié du manche; vous l'assaisonnerez de lardons, de sel, de gros poivre, de thym et de laurier pilés, et vous piquez le dedans de votre gigot; ne faites pas sortir vos lardons par-dessous; quand il est bien piqué, vous lui faites reprendre sa forme première; vous le ficelez de manière qu'on ne s'aperçoive pas qu'on l'ait désossé; vous mettez ensuite des bardes de lard dans le fond de votre braisière, quelques tranches de jambon, les os concassés, quelques tranches de mouton, quatre carottes, six ognons, trois feuilles de laurier, un peu de thym, trois clous de girofle, un bouquet de persil et ciboules, plein une cuillère à pot de bouillon; vous mettez tout cela dessus votre gigot que vous couvrez de lard, et un papier beurré pour le recouvrir; vous mettez cuire votre gigot pendant sept heures, s'il est fort, et vous le ferez aller à petit feu; vous en mettrez aussi sur le couvercle de la braisière; au moment de servir, vous l'égoutterez, vous le déficellerez, vous le glacerez, et vous le servirez avec le mouillement réduit dans lequel il aura cuit.

Mouton a la Mailly (Gigot de). Il se fait en désossant le gigot, à la réserve du manche, et en y faisant des trous partout le dedans pour y mettre un salpicon : quand on en a rempli tous les trous, on ficelle le gigot, et on le met dans une casserole avec un verre de bouillon, autant de vin blanc, un ognon, une carotte, un panais ; on les fait cuire à petit feu bien étouffé ; puis on dégraisse la sauce ; on la passe au tamis ; on la fait réduire si elle est trop longue ; on y ajoute un peu de coulis pour la lier, et on la sert sur le gigot.

Le salpicon se fait ainsi : On coupe en dés du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons ; on assaisonne de sel, fines épices mêlées, persil, ciboules hachés, thym, laurier et basilic en poudre, et on manie le tout ensemble.

Mouton (Gigot de) a l'eau. Désossez le casis de votre gigot jusqu'à l'os de la cuisse ; piquez l'intérieur de votre gigot avec de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, ail et des quatre épices ; vous le ficellerez ; vous mettrez quelques bardes de lard par-dessous, des carottes, des ognons, clous de girofle, trois feuilles de laurier et un peu de thym ; mouillez votre gigot avec de l'eau ; mettez-y du sel ; ayez soin qu'il baigne dans l'eau ; faites-le bouillir pendant cinq heures ; déficelez-le avant que de le servir, et mettez-le sur un plat avec un peu du mouillement dans lequel il a cuit et que vous passerez à l'étamine.

On peut servir, si l'on veut, à l'entour, des pommes de terre tournées et cuites avec le gigot, ou bien une sauce tomate.

Mouton (Gigot de) aux cornichons. On met cuire un gigot dans une marmite avec un peu de bouillon ou de l'eau, un bouquet bien garni, deux ognons, deux carottes, un panais, sel, poivre ; on passe la sauce au tamis ; on la dégraisse ; on la fait réduire en glace ; on en glace partout le gigot, et on sert dessous un ragoût aux cornichons, qui se fait en mettant dans une sauce liée des cornichons coupés en deux ou trois morceaux, selon leur grosseur, ratissés un peu et blanchis un instant à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre.

Mouton (Émincé de gigot de) a la chicorée. L'émincé se fait ordinairement avec les restes d'un gigot rôti la veille. On émince les chairs, et on les met dans une casserole. D'autre part, on hache de la chicorée après l'avoir fait blanchir ; on la passe au beurre, et on la fait cuire dans une égale quantité de consommé et de sauce espagnole ; lorsque la chicorée est bien cuite et assez épaisse, on la verse sur le mouton émincé ; on mêle le tout ensemble, et on le dresse en buisson avec des croûtons sautés au beurre dont on entoure le plat.

Mouton (Emincé de) aux ognons. Il se prépare comme le précédent. Les ognons coupés par tranches, se font cuire comme la chicorée, et le tout se mêle et se sert de la même manière.

Mouton (Émincé de) aux concombres. Les concombres, dans ce cas, se font cuire comme la chicorée et les ognons (Voy. les deux articles précédens).

Mouton (Émincé de) a l'anglaise. La viande étant coupée, comme ci-dessus, on la saupoudre de farine ; on mouille avec du bouillon, et l'on fait chauffer le tout sans le faire bouillir.

Mouton (Émincé de) aux cornichons. La chair étant émincée comme il est dit ci-dessus, vous la mettez dans une sauce espagnole réduite, à laquelle vous avez ajouté un peu de beurre d'anchois et des cornichons coupés en liards. Servez avec des croûtons sautés au beurre autour.

Mouton (Hachis de). Faites cuire un gigot à la broche, et le laissez refroidir. Prenez-en le meilleur que vous hacherez menu. Faites suer et attacher une tranche de jambon ; mouillez de coulis et de bouillon ; retirez ensuite le jambon et mettez-y votre hachis ; faites chauffer sans bouillir ; assaisonnez de bon goût ; dressez et garnissez d'œufs frais pochés à l'eau, et de croûtes frites.

Mouton (Hachis de) aux fines herbes. Vous préparez votre hachis, comme il est dit précédemment ; vous mettrez un mor-

ceau de beurre deux fois gros comme un œuf, plein une cuillère à bouche d'échalottes bien hachées; vous les passerez dans votre beurre, sans les laisser roussir; vous y ajouterez quatre cuillerées à bouche de champignons hachés bien fin; vous les passerez avec vos échalottes; après cela vous y mettrez une cuillerée à bouche de persil aussi bien haché; vous remuerez encore le tout sur le feu; si vous n'avez pas de sauce, prenez plein une cuillère à bouche de farine; vous la mêlez bien avec vos fines herbes; vous versez ensuite plein deux verres de bouillon: en cas que votre sauce soit trop claire, vous la ferez réduire jusqu'à ce qu'elle soit un peu épaisse; vous la verserez sur votre hachis; vous y mettrez un peu de gros poivre, un peu de muscade râpée; vous mèlerez bien votre sauce avec votre viande hachée; au moment de servir, voyez si elle est d'un bon sel, et disposez des croûtons à l'entour.

Mouton (Hachis de) aux champignons. La viande étant hachée comme il est dit ci-dessus, hachez des champignons et faites-les sauter dans le beurre jusqu'à ce que le beurre tourne en huile; ajoutez alors quelques cuillerées de consommé, autant de sauce espagnole, et faites réduire le tout de moitié. Versez cette sauce sur votre viande; mêlez le tout, et dressez-le avec des croûtons à l'entour. A défaut de sauce espagnole, jetez un peu de farine sur vos champignons, mouillez avec du bouillon; ajoutez sel, poivre, laurier, et faites réduire.

Mouton (Queues de) aux purées. Vous préparez et faites cuire vos queues comme celles dites à la braise; au moment de servir, vous les égouttez et les dressez sur le plat; vous les masquez d'une purée de lentilles, de pois verts, de haricots, ou d'une sauce tomate.

Mouton (Queues de) a la prussienne. On prend quatre ou cinq queues de mouton, la moitié d'un chou, une demi-livre de petit lard; on fait blanchir le tout un quart d'heure à l'eau bouillante; on les retire; on les rafraîchit; on presse le chou; on le coupe en quatre; on ficelle chaque quartier; on coupe aussi le lard en plusieurs morceaux sans les séparer d'avec la couenne; on les ficèle; on met les queues dans une casserole, les choux, le lard, et six gros ognons par-dessus, un bouquet de persil et ciboules, deux clous de girofle, moitié d'une gousse d'ail, une très petite branche de-fenouil, un peu de sel, gros poivre; on mouille avec du bouillon, et on fait cuire à très petit feu. On coupe des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu; on les passe sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur dorée; on les met égoutter; on jette une pincée de farine dans le restant du beurre des croûtons; on la fait roussir; on mouille avec du bouillon de la cuisson des choux et un filet de vinaigre; on fait bouillir une demi-heure pour que la farine ait le temps de cuire et que cela forme un petit coulis; on le dégraisse et on le passe au tamis. Quand les queues sont cuites et qu'il n'y reste plus de sauce, on les met égoutter ainsi que les choux et le lard; on essuie le tout avec un linge; on dresse les queues entremêlées de choux, les ognons autour, le lard et les croûtons par-dessus les choux et on verse le coulis par-dessus.

Mouton (Queues de) aux choux a la bourgeoise. Vous mettez blanchir à l'eau bouillante la moitié d'un gros chou; vous le rafraîchissez; le pressez; en ôtez le trognon et le hachez; vous coupez en petits dés un quarteron ou une demi-livre de petit lard; vous le passez avec vos choux dans un petit roux, et les mouillez avec un peu de bouillon sans sel; vous laissez cuire une heure à petit feu, jusqu'à ce que le chou et le lard soient bien cuits; le ragoût bien lié, vous mettez égoutter les queues que vous aurez fait cuire dans une petite braise, au nombre de cinq ou six; vous les essuyez avec un linge; vous les dressez dans le plat à peu de distance les unes des autres; vous couvrez chaque queue avec du ragoût, et vous servez chaudement.

Mouton (Queues de) braisées. Mettez des queues de mouton dans une casserole ou braisière avec des bardes de lard, des parures de viande, carottes, ognons, bouquet garni; mouillez avec du bouillon, et faites

cuire à petit feu pendant quatre heures. Faites goutter les queues; glacez-les, et les dressez sur une sauce espagnole réduite.

Mouton (Queues de) à la purée d'oseille. Les queues étant cuites, comme il est dit à l'article précédent, glacez-les et dressez-les sur une purée d'oseille.

Mouton (Queues de) à la chicorée. Elles se préparent comme les précédentes et se dressent sur de la chicorée.

Mouton (Queues de) aux purées. Les queues étant cuites comme il est dit ci-dessus, dressez-les et versez dessus une purée de racines ou de légumes.

Mouton (Queues de) panées à l'anglaise. Vous préparez et faites cuire vos queues de mouton comme celles à la graisse; quand elles sont cuites, vous les égouttez, les assaisonnez de sel, de gros poivre; vous faites tiédir un morceau de beurre; vous trempez vos queues dedans; vous les mettez dans de la mie de pain; vous cassez quatre œufs avec votre beurre; vous battez le tout ensemble; vous trempez vos queues dans vos œufs; tâchez qu'elles en prennent portout; vous les mettez dans la mie de pain, de manière qu'elles soient exactement panées, bien unies, et qu'elles aient bien leur forme: une demi-heure avant de servir, vous les mettez sur le gril à un feu très doux; vous les couvrez d'un four de campagne très chaud pour leur faire prendre couleur: au moment de servir, vous les dressez sur le plat, avec un jus clair dessous.

Mouton (Ragoût de queues de). Quand vos queues seront cuites comme celles dites à la braise, vous aurez soin de les conserver un peu fermes, pour qu'elles ne se cassent pas dans votre ragoût; vous les couperez en deux; vous les mettrez dans une casserole avec des ris de veau sautés, deux culs d'artichauts coupés en quatre, ou bien des marrons, quelques quenelles de veau; vous tournerez un maniveau de champignons, que vous sauterez dans le beurre; vous les égoutterez; vous mettrez avec vos champignons, plein une cuillère à pot d'espagnole, la moitié d'une de consommé; vous ferez réduire votre sauce d'un tiers, et la verserez sur votre ragoût.

La sauce espagnole peut se remplacer par un peu de farine que l'on jette sur les champignons et que l'on mouille avec du bouillon.

Mouton (Queues de) frites. Les queues de mouton étant braisées, laissez-les refroidir; panez-les simplement en les trempant successivement dans des œufs battus et dans de la mie de pain; faites-les frire et les servez avec persil frit dessus.

Mouton (Queues de) en hochepot. Faites blanchir séparément et cuire dans du consommé, avec un peu de sucre, des carottes et navets bien tournés, des racines de céleri et des petits ognons. D'autre part, faites cuire des queues de mouton à la braise, avec du petit lard coupé en dés; égouttez les queues; jetez le petit lard et les légumes dans une sauce espagnole réduite; dressez les légumes; posez les queues dessus et glacez-les.

Mouton (Terrine de queues de). Faites cuire dans un bon fond, des queues de mouton; autant d'ailerons de dindon désossés et parés, des marrons, des carottes, navets, ognons, champignons, et deux fois autant de petites saucisses que de queues et ailerons. Dressez ensuite le tout dans une terrine propre à être servie sur table; faites réduire et dégraissez votre fond de cuisson; versez-le bien chaud dans la terrine, et servez.

Mouton (Côtelettes de) sautées. Vous coupez les côtelettes depuis la troisième côte près du collet jusqu'à la dernière, de l'épaisseur d'un pouce; vous les parez, c'est-à-dire, veus en ôtez les peaux et les os, excepté l'os de la côte; vous lui donnez une forme ronde du côté du filet; vous appropriez le bout de l'os du côté de la poitrine, afin qu'on puisse prendre la côtelette avec les doigts sans toucher à la viande; vous battez le filet de votre côtelette avec un couperet; vous la parez encore une fois pour ôter les chairs qui excèdent les autres.

Faites fondre du beurre et mettez-y vos côtelettes. Un quart d'heure avant de ser-

vir mettez-les sur un feu très vif, et ayez soin de les retourner lorsqu'elles auront pris couleur. Disposez-les en couronne et mettez un croûton entre chaque côtelette ; égouttez la graisse et conservez le coulis du fond ; ajoutez-y une sauce à l'espagnole et très peu de bouillon ; remuez le tout ensemble et arrosez vos côtelettes. On peut varier la manière de servir ces côtelettes en les mettant sur un plat de chicorée à la sauce tomate, aux petites racines, et aux truffes.

Mouton (Côtelettes de) grillées panées. On préparera les côtelettes comme celles ci-dessus ; après les avoir assaisonnés de sel, de gros poivre, on les trempe dans du beurre tiède ; quand elles en seront imbibées, on les saupoudrera de mie de pain, ayant soin qu'elles en prennent suffisamment ; on les dépose ensuite sur un couvercle de casserole en y remettant de la mie de pain dessus et dessous ; un quart d'heure avant de les servir, on les met sur le gril à un feu un peu chaud ; il faut avoir soin surtout que les côtelettes ne cuisent pas trop et que la mie de pain ne brûle. On les dresse avec un jus clair dessous.

Mouton (Côtelettes de) aux concombres. Parez des côtelettes et ne les battez pas trop afin qu'elles conservent une certaine épaisseur ; piquez-les avec des lardons de moyenne grosseur bien assaisonnés, et faites-les revenir dans le beurre, de manière à ce qu'elles soient un peu fermes de chaque côté ; mettez-les ensuite dans une casserole avec des bardes de lard, des morceaux de veau, des parures de viande, carottes, ognons, bouquet garni ; mouillez le tout avec du bouillon, et le faites cuire à petit feu pendant deux heures. Les côtelettes étant cuites, vous les dresserez en couronne et mettrez au milieu des concombres préparés comme il est dit ci-dessus.

Mouton (Côtelettes de) à la soubise. Les côtelettes étant préparées et cuites comme les précédentes, arrangées en forme de couronne avec un croûton entre chaque côtelette, on a une purée d'ognons blancs que l'on met dans le milieu du plat.

Mouton (Côtelettes de) aux navets. Elles se préparent et se font cuire comme les précédentes, avec cette différence que l'on met des navets coupés en tranches dans la cuisson afin que les côtelettes en prennent le goût, et que, après avoir dressé les côtelettes en couronne, on verse au milieu un ragoût de navets.

On prépare et on dresse de la meme manière les côtelettes aux petites racines ; dans ce cas, le ragoût de navets est remplacé par le ragoût aux petites racines (Voy. petites racines).

Mouton (Côtelettes de) à la purée de navets. On fait mariner les côtelettes avec du sel, du poivre, un peu de graisse de pot ou d'huile ; on les fait griller en les arrosant avec le restant de la marinade, et on les sert sur de la purée de navets ou toute autre.

Mouton (Côtelettes de) aux laitues. Parez et faites cuire vos côtelettes de la même manière que celles dites aux concombres. Lorsqu'elles sont cuites, vous les égouttez, les glacez et les dressez en couronne en mettant successivement une côtelette et une laitue. Glacez les laitues comme les côtelettes saucez avec une sauce espagnole réduite.

Mouton (Côtelettes de) à l'écarlate. Vos côtelettes étant parées comme il est dit aux articles précédens, piquez-les avec des lardons fins et de la langue à l'écarlate, en employant successivement un lardon de langue et un de lard bien assaisonné ; lorsque les côtelettes sont piquées, vous mettez des bardes de lard dans une casserole, quelques tranches de veau ; vous les placez dessus avec deux carottes, deux ognons, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym ; vous couvrez vos côtelettes de bardes de lard et d'un rond de papier beurré, plein une cuillère à pot de bouillon ; vous les faites mijoter pendant deux heures, feu dessus et dessous ; au moment de les servir, égouttez-les ; glacez-les, et dressez-les en couronne, en mettant un morceau de langue à l'écarlate glacée entre chaque côtelette ; il faut que votre morceau de langue soit chaud et qu'il couvre la chair de votre côtelette ; mettez dessous

une sauce espagnole réduite de moitié.

MOUTON (Côtelettes de) A LA POÊLE. Vous mettez vos côtelettes dans une casserole avec un morceau de bon beurre; vous les passez sur un feu modéré en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient cuites; vous les retirez de la casserole pour les égoutter de leur graisse; vous laissez environ une demi-cuillerée de graisse dans la casserole; vous y versez un verre de bouillon et vous y mettez en même temps du sel, du gros poivre et de l'échalotte hachée; après que vous aurez fait détacher en bouillant ce qui tient à la casserole, vous y remettrez les côtelettes avec trois jaunes d'œufs; vous ferez lier sans bouillir, et en servant vous mettrez dans la sauce un peu de muscade et un filet de vinaigre.

MOUTON (Côtelettes de) AU BASILIC. Vous faites cuire vos côtelettes de la même façon que celles en robe de chambre, et vous les finissez de même; pour la farce, vous la ferez aussi de même, à cette différence près que vous y mettrez du basilic haché très fin, un œuf de plus et moins de crême; quand elles seront bien enveloppées de farce et panées, vous les ferez cuire de belle couleur et les servirez garnies de persil frit. Vous les dresserez autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans le plat.

MOUTON (Côtelettes de) A LA FINANCIÈRE. Vos côtelettes étant préparées et cuites comme celles dites sautées (Voy. plus haut), dressez-les en couronne et versez au milieu un ragoût à la financière.

MOUTON (Côtelettes de) EN CRÉPINETTES. Les côtelettes étant parées, piquées et braisées comme celles dites aux concombres (Voy. plus haut), préparez-les et les servez comme les palais de bœuf en crépinettes.

MOUTON (Côtelettes de) A LA MAINTENON. Les côtelettes étant cuites comme il est dit à l'article précedent, mettez-les refroidir dans une sauce Durcelle, et mettez-les ensuite en papillotes comme les côtelettes de veau (Voy. CÔTELETTES DE VEAU EN PAPILLOTES).

MOUTON (Côtelettes de) EN ROBE-DE-CHAMBRE. Faites-les cuire avec du bouillon, très peu de sel, un bouquet garni; quand elles seront cuites, vous dégraisserez le bouillon que vous passerez au tamis; vous le ferez ensuite réduire en glace; vous mettrez dedans les côtelettes pour les glacer; après les avoir glacées, vous les retirerez pour les mettre refroidir; vous ferez une farce avec de la rouelle de veau, de la graisse de bœuf, deux œufs, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; vous mouillerez la farce avec de la crême; vous envelopperez chaque côtelette avec de cette farce; vous les panerez de mie de pain et les mettrez sur une tourtière; vous placerez la tourtière au four; quand les côtelettes seront de petite couleur, vous les mettrez égoutter de leur graisse, et vous servirez dessus une sauce claire.

MOUTON (Carbonnades de) AUX CONCOMBRES. Prenez une selle de mouton, c'est-à-dire la partie qui se trouve entre la dernière côtelette et le gigot; ôtez les os qui se trouvent sous le filet, et coupez la selle en morceaux carrés, grands comme la main. Poivrez, salez et ficelez ces carbonnades, et mettez-les dans une casserole avec des bardes de lard, des parures de viande, ognons, carottes, bouquet garni; recouvrez les carbonnades de bardes de lard; mouillez avec du bouillon, et faites cuire le tout à petit feu pendant trois heures. Lorsque les carbonnades sont cuites, faites-les égoutter; enlevez la peau de dessus; glacez-les, et les dressez sur des concombres à la crême.

MOUTON (Carbonnades de) A LA JARDINIÈRE. Les carbonnades étant cuites et glacées, comme il est dit à l'article précédent, dressez-les en couronne avec des laitues, en mettant successivement une laitue et une carbonnade; glacez les laitues, et versez au milieu de la couronne un ragoût de petites racines.

MOUTON (Carbonnades de) A LA PURÉE DE CHAMPIGNONS. Faites cuire et glacez vos carbonnades comme il est dit ci-dessus, et dressez-les sur une purée de champignons.

MOUTON (Carbonnades panées de) A L'ANGLAISE. Les carbonnades étant cuites comme

il est dit ci dessus, il faut les saler et poivrer, et les paner en les trempant d'abord dans du beurre tiède et de la mie de pain, ensuite dans un mélange de beurre tiède et d'œufs battus, et une seconde fois dans de la mie de pain. Faites-les griller; mettez-les sous le four de campagne pour leur faire prendre couleur, et dressez-les sur un jus clair.

Mouton (Pieds de) au blanc. Les pieds de mouton étant bien échaudés, désossez-les jusqu'à la jointure; faites-les blanchir, rafraîchir, et enlevez avec soin un petit amas de poils qui se trouve dans le fourchu. Cela fait, vous les mettez cuire dans un blanc et les laissez mijoter sur le feu pendant quatre heures; tâtez-les pour voir s'ils sont cuits; si la chair fléchit sous les doigts, vous les retirez pour les égoutter; parez les extrémités, de sorte que vos pieds soient bien entiers et bien propres; vous les mettez dans une casserole; vous versez plein six cuillères à dégraisser de velouté, quatre de consommé, que vous faites réduire presque à moitié; un instant avant de servir, vous mettez une liaison de deux jaunes d'œufs dans votre sauce, avec un peu de muscade; quand elle est liée, vous la passez à l'étamine par-dessus vos pieds; vous les tenez chaudement sans les faire bouillir; vous y mettez un peu de gros poivre.

A defaut de velouté, vous mettrez des échalottes et du persil hachés bien menu dans un peu de beurre, et les ferez revenir; vous ajouterez une cuillerée de farine, sel, gros poivre et muscade, et vous mouillerez avec du bouillon. Faites bouillir le tout; liez cette sauce avec des jaunes d'œufs, et ajoutez-y un jus de citron au moment de servir.

Mouton (Pieds de) a la purée d'ognons. Préparez et faites cuire les pieds de mouton comme il est dit à l'article précédent; mettez-les dans une casserole; vous avez une purée d'ognons chaude et un peu claire, que vous versez sur vos pieds; vous les tenez chauds, sans les faire bouillir; au moment du service, vous les dressez sur le plat, et vous les masquez de votre purée.

Mouton (Pieds de) a la Sainte-Menehould. Quand ils sont cuits à l'eau et épluchés, vous en ôtez les gros os, et les laissez entiers; vous les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule et ail haché, sel, poivre; vous les faites cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce; sur la fin, vous les remuez de crainte qu'ils ne s'attachent: quand ils sont refroidis, vous les trempez dans le restant de la sauce; vous les panez; vous les faites griller, et vous les servez à sec avec une sauce piquante claire.

Mouton (Pieds de) a la Provençale. Préparez et faites cuire les pieds de mouton comme ceux dits au blanc; égouttez-les; parez-les, et posez-les dans une casserole; vous partagez des ognons par moitié; vous les coupez de l'épaisseur d'une ligne, de manière que votre ognon forme un demi-cercle; vous en ôterez la tête, la queue et le cœur, de sorte qu'il ne reste que des demi-cercles; vous mettrez une demi-livre d'huile dans une casserole; vous la poserez sur un feu ardent; quand votre huile sera bien chaude, vous y jetterez vos ognons, que vous remuerez avec un manche de cuillère de bois; quand vos ognons seront blonds, vous les retirerez de dessus le feu; vous ôterez un peu d'huile; vous mettrez du sel, du poivre, de la muscade râpée, le jus de trois ou quatre citrons, plein deux cuillères à bouche de bouillon; vous ferez seulement jeter un bouillon; vous verserez cette sauce sur vos pieds de mouton: vous les tiendrez chauds sans les faire bouillir. Dressez ensuite les pieds; versez les ognons par dessus, et ajoutez-y un jus de citron.

Mouton (Pieds de) a la ravigote. Après les avoir fait cuire à l'eau et désossés de leurs gros os, on les met dans une casserole avec du bon beurre, un bouquet garni, du bouillon, coulis, sel, poivre; on les fait bouillir jusqu'à ce que la sauce soit presque réduite; et, au moment de servir, on y ajoute ses herbes à ravigote blanchies, égouttées et hachées très fin; que la sauce ne soit ni trop claire ni trop épaisse.

Mouton (Pieds de) farcis. Ayez douze

pieds de mouton cuits à l'eau ; faites-les mijoter pendant une demi-heure avec un peu de bouillon, sel, poivre, bouquet garni ; ensuite, désossez-les le plus que vous pourrez, et, à la place des os, faites-y entrer de la farce ci-après ; lorsqu'ils seront farcis, si vous voulez les faire frire, trempez-les dans de l'œuf battu ; panez-les ; faites-les frire de belle couleur, et servez-les sortant de la poêle. Si vous voulez les servir sans être frits, vous les tremperez dans du beurre chaud ; vous les panerez ; vous leur ferez prendre couleur sur le plat avec le four de campagne ; vous en égoutterez la graisse, et vous servirez ainsi, ou avec une sauce d'un jus clair.

arce. Vous hachez un petit morceau de viande cuite avec autant de graisse de bœuf, un peu de mie de pain desséchée avec du lait ; vous l'assaisonnez de sel, poivre, persil et ciboule hachés, et vous liez avec trois jaunes d'œufs.

Mouton (Pieds de) à l'anglaise. On prend une douzaine de pieds de mouton ; on les met bouillir une demi-heure, pour prendre goût, avec du bouillon, une cuillerée de verjus, sel, poivre, quelques tranches d'ognon, une gousse d'ail, une racine coupée en zestes ; puis on les égoutte ; on en ôte les os ; on met à la place, pour les imiter, des morceaux de mie de pain coupés de la grosseur et de la longueur des os, que l'on fait frire en les passant sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur ; on dresse sur le plat et on verse une sauce piquante par-dessus.

Mouton (Pieds de) en marinade. Les pieds de mouton étant préparés et cuits, comme ceux dits au blanc (Voir ci-dessus), faites-les mariner dans du bon vinaigre, avec du poivre et du sel ; faites-les égoutter ensuite ; trempez-les dans une pâte à frire, et mettez-les dans une friture bien chaude afin qu'ils soient de belle couleur. Servez avec du persil frit dessus.

Mouton (Pieds de) à la poulette. Faites cuire les pieds de mouton comme à l'article précédent ; coupez chaque pied en trois parties ; séparez le pied en deux et n'ôtez que les os détachés, faites frire dans du beurre, un peu de farine, des fines herbes, des champignons ; mouillez avec du bouillon ; faites une liaison de jaunes d'œufs avant de servir, et ajoutez un jus de citron.

Mouton (Pieds de) au basilic. Vos pieds de mouton cuits comme pour les servir à la sauce, vous les laissez refroidir ; puis vous les trempez dans de l'œuf battu pour les paner ; vous les faites frire dans le saindoux d'une belle couleur dorée et vous les garnissez de persil frit.

On peut aussi servir de cette manière les pieds farcis, à cette différence que vous appliquez de la farce autour de chaque pied, avant de les tremper dans de l'œuf pour les paner.

Mouton (Roast-Beef de) à la flamande. Le roast-beef étant paré comme il est dit plus haut ; piquez-le de lard et de langue à l'écarlate ; ficelez-le et faites-le cuire dans une braisière avec des bardes de lard, des parures de viande, carottes, ognons, bouquet garni, le tout mouillé avec du bouillon. Le roast-beef étant cuit, servez-le avec une garniture à la flamande.

Mouton (Dolpettes de). Hachez les débris d'un gigot rôti, en ayant soin d'en extraire les peaux et les nerfs ; hachez en même temps un peu de tétine de veau, et autant de lard ; ajoutez des champignons, du persil, sel, poivre, muscade, et quelques œufs. Le tout étant bien mêlé, vous en ferez des boulettes que vous panerez en les passant successivemant et à deux reprises dans des œufs battus et de la mie de pain ; faites-les ensuite frire dans du beurre, et les dressez sur une sauce tomate.

Mouton (Rognons de) (Voy. Rognons.)

Mouton (Animelles de) (Voy. Animelles.)

Mouton (Amourettes de) (Voy. Amourettes.)

Mouton (Noix de) en papillotes. Parez la noix d'un gigot rôti ; mettez-la dans une Duxelle, comme il est dit à l'article Côtelettes à la Maintenon, et opérez du reste comme pour ces côtelettes.

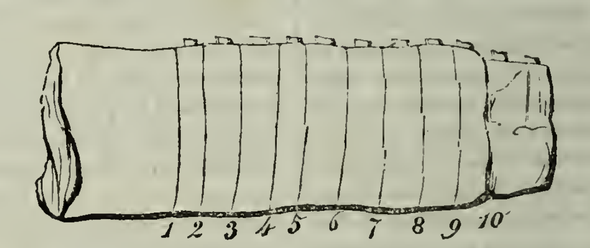
Mouton (Carré de). On le sert sur le gril, coupé en côtelettes ; on trempe ces côtelettes bien parées dans du beurre frais

fondu, sel, poivre; on les pane de mie de pain et on les fait cuire sur le gril; pendant qu'elles cuisent, on les arrose avec un peu de beurre pour qu'elles ne soient pas si sèches; quand elles seront cuites, on les servira avec un jus clair.

Mouton (Carré de) piqué de persil. Coupez proprement un carré de mouton, en levant les peaux qui se trouvent sur les filets; piquez tout le carré avec du persil en branches et bien vert; faites-le cuire à la broche, lorsque le persil est bien sec, vous avez du saindoux chaud et l'arrosez avec; vous continuez de l'arroser de temps en temps jusqu'à ce que le carré soit cuit; mettez un peu de jus dans une casserole avec quelques échalottes hachées, sel, gros poivre. Faites chauffer et servez dessous le carré.

Mouton (Carré de) piqué. Le carré de mouton étant paré comme il est dit à l'article précédent; piquez-le avec du lard fin; faites-le mariner et le mettez à la broche. Glacez-le et le dressez sur une sauce poivrade.

Manière de découper le carré de mouton. Outre le gigot et l'épaule, on sert encore comme rôti le carré de mouton, qui réunit la partie des côtes et celle du filet. Comme il se coupe et se sert absolument de la même manière que le carré de veau, nous renvoyons à ce qui est dit au mot Veau sur la dissection des diverses parties de cet animal. Voici du reste une figure représentant un très beau carré de mouton, qui complètera les notions qu'il est utile de posséder pour bien découper cette pièce. Piqué de persil, ce carré s'appelle le rôti du philosophe. C'est un manger fort agréable et de bon goût. Si on le pique de filets d'anchois, il acquerra une saveur beaucoup plus relevée, et qui obligera même à de fréquentes libations. Ce n'est même que sous cette riche livrée que le carré de mouton peut paraître, en entrée de broche, sur une table du premier ordre.



Mouton (Carré de) a l'anglaise aux lentilles. Votre carré de mouton coupé en côtelettes, vous le faites cuire avec du bouillon, peu de sel, un bouquet garni; vous le mettez ensuite dans une terrine qui aille sur le feu, avec moitié du coulis que vous aura produit un litron de lentilles, et que vous ne tiendrez pas trop clair; vous couvrirez avec de la mie de pain grillée, d'un côté; vous mettrez ensuite bouillir votre terrine pendant une heure dans le four; quand vous serez prêt à servir, vous verserez dans la terrine le restant du coulis.

Mouton (Carré de) en fricandeau. Supprimez l'échine d'un carré de mouton; parez-le en filets; piquez-le et le faites cuire comme le fricandeau.

Mouton (Carré de) a la Conti. Vous approprierez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur un filet; vous couperez en lardons un quarteron de petit lard bien entrelardé et deux anchois lavés, que vous aurez maniés avec un peu de gros poivre, deux échalottes, persil, ciboule, trois feuilles d'estragon hachées, trois feuilles de basilic en poudre; vous larderez tout le filet avec le lard et les

anchois; vous mettrez votre carré avec toute la fourniture dans une casserole; vous mouillerez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon; vous ferez cuire à petit feu; vous dégraisserez ensuite la sauce dans laquelle vous ajouterez gros comme une noix de beurre, manié avec une pincée de farine; vous ferez lier la sauce et vous la servirez sur le carré.

Mouton (Oreilles de) à la ravigote. Faites cuire des oreilles du mouton dans un blanc; dressez-les de manière à ce qu'elles se tiennent droites sur le plat, et saucez-les avec une ravigote.

Mouton (Oreilles de) farcies. Etant cuites comme les précédentes, et égouttées, découpez en manière de fleurs les bouts supérieurs; mettez dedans une farce cuite; panez-les en les trempant dans le beurre et la mie de pain; panez une seconde fois à l'œuf, et les mettez dans de la friture bien chaude; servez-les avec du persil frit.

Mouton (Filets de) en chevreuil. On pare proprement douze filets mignons de mouton, et on les pique de lard; on les fait mariner trois ou quatre jours dans le vinaigre, des aromates, du persil en branches et de l'ognon en tranches; un instant avant de servir, on les fait cuire dans une demi-glace et on les glace d'une belle couleur; on sert chaudement avec une sauce poivrade.

Mouton (Filet de) en paupiettes. On coupe un filet entier en tranches de toute sa largeur; on les aplatit; on met dessus une farce faite de blanc de volaille cuite, graisse de bœuf blanchie, persil, ciboule, et champignons hachés, sel, poivre; quatre jaunes d'œufs; on roule les paupiettes; on les fait cuire à la broche, enveloppées de bardes de lard et de papier, et on sert dessous une bonne sauce.

Mouton (Quartier de) en chevreuil. Prenez un quartier de mouton mortifié; dégraissez-le bien; battez-le; et levez-en la première peau; piquez-le comme la noix de veau; mettez-le dans un plat de terre; assaisonnez de sel, poivre, une poignée de graines de genièvre et une pincée de mélilot; versez dessus une forte marinade dans laquelle vous aurez mis du vinaigre rouge en plus grande quantité que dans celle indiquée à l'article marinade. Laissez mariner votre quartier six jours; égouttez-le; mettez-le à la broche, et servez avec une bonne sauce poivrade.

Mouton (Rouchis de) Désossez un carré de mouton; supprimez-en l'échine; et ne laissez que les os de l'épaule, embrochez ensuite votre carré en le maintenant avec des atelets, et lorsqu'il est cuit et de belle couleur, servez-le avec un jus clair dessous, ou des épinards, etc.

MULET ou CABOT. Poisson de mer écailleux; c'est une espèce de muge. On le trouve aussi dans les étangs formés par la mer, et il remonte les rivières. Sa chair est blanche et molle. Le mulet ne mange pas d'autres poissons; il trouve sa nourriture dans la boue, et sa chair la sent, surtout en été; les mulets de mer sont les meilleurs; ceux des étangs sont plus gras, mais ils ont moins de goût.

On fait cuire généralement ce poisson à l'eau de sel, ou on le sert grillé.

MULOTS. Petites souris qui font leurs trous sous terre, qui endommagent les racines des arbres, et surtout celles des figuiers, et qui rongent et mangent les plants, surtout les laitues, les melons, et bien d'autres plantes potagères et des fleurs. Pour détruire les mulots, c'est de faire une petite huche ouverte en-dessus, sans fond dans le dessous, et la poser sur une terrine pleine d'eau; et sur cette huche, on met un peu de paille non battue. Quand les mulots viennent se promener dessus; ils tombent dans la terrine et s'y noient.

MURE et MURIER. La mûre est un petit fruit que donne le mûrier. Il y en a deux espèces, la grosse et la petite; les grosses sont toujours noires et bonnes à manger, les petites ont un suc gluant et douceâtre; on fait du sirop de mûres pour les maux de gorge. Elles conviennent, dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens bilieux et sanguins. Il y a des mûres sauvages qui croissent sur des ronces qu'on appelle mûres de renard (Voy. Ronces). Pour le

mûrier qui produit la mûre, soit noire, soit blanche, c'est un arbre, surtout le mûrier noir, grand, tortu et noueux, couvert d'une écorce souple et dure, dont le bois est jaune vers le cœur. Ses feuilles sont presque rondes, un peu pointues, dentelées en leurs bords, velues, rudes au toucher; les chatons sont verts, lanugineux, portant plusieurs fleurs à quatre feuilles. Le mûrier blanc a des feuilles oblongues, moins larges et plus tendres que celles du précédent. Les feuilles du mûrier servent de nourriture aux vers à soie. Celles du mûrier blanc sont meilleures, parce qu'elles sont plus tendres. On emploie le bois de mûrier à faire des cercles et à bâtir des navires.

On élève le mûrier de trois différentes manières, savoir : de graine, de marcotte et de greffe; mais on suit ordinairement la dernière méthode comme la plus prompte. Le mûrier se greffe sur le châtaignier, le hêtre, le coignassier, le poirier sauvage, l'orme et le peuplier. On prétend qu'étant greffé sur le dernier sujet, le fruit en devient blanc. Les botanistes connaissent encore le mûrier à feuille découpée, le mûrier à petit fruit purpurin, le mûrier blanc à fruit insipide, le mûrier de Virginie à fruit rouge, etc.

Mures confites au liquide. Prenez-les pas tout-à-fait mûres, mais grosses et bien nourries. Faites cuire du sucre au perlé, trois livres pour quatre de fruit, ou trois quarterons de sucre pour livre de fruit. Coulez-y les mûres, et leur faites prendre un bouillon couvert, en remuant doucement la poêle, pour qu'elles ne se défassent point. Tirez-les ensuite du feu; laissez-les reposer, et les écumez bien. Au bout de deux heures, remettez-les sur le feu, et les faites recuire jusqu'à ce que le sucre soit au lissé.

On les fait encore confire de même que les cerises; mais il leur faut moins de temps pour cuire et les mener doucement. Ce fruit, étant très tendre, est dans le cas de la fraise et de la framboise, qui, par leur délicatesse, sont très susceptibles de se défaire.

Mures confites au sec. Il faut les prendre un peu vertes, et leur faire faire un bouillon couvert dans le sucre cuit à soufflé; les ôter du feu, les écumer, et leur laisser prendre sucre vingt-quatre heures à l'étuvé. Tirez-les ensuite; faites égoutter sur le tamis. Dressez-les sur des ardoises; saupoudrez-les de sucre fin; et étant sèches d'un côté, finissez-les de même que de l'autre, et serrez-les pour vous en servir au besoin. Pour cette seconde manière de confire les mûres, il faut livre de suc pour livre de fruit.

Mures (Sirop de). Choisissez-les bien mûres; faites-les fondre sur un feu doux; passez-les au tamis, pour en bien exprimer le jus. Ce jus étant tiré, clarifiez-le en le passant à la chausse; ensuite mettez-le dans du sucre cuit au cassé, deux livres par chopine de jus, et le tenez à l'étuve à une chaleur douce jusqu'à ce qu'il vienne au perlé. Laissez refroidir pour le mettre en bouteilles

Mures (Ratafia de). Égrenez une demi-livre de groseilles rouges; écrasez-les, avec trois livres de mûres, une demi-livre de framboises; mettez les jus, avec un demi-gros de macis; infusez dans huit pintes d'eau-de-vie pendant quinze à dix-huit jours; alors faites fondre trois livres et demie de sucre dans une pinte d'eau de rivière; décantez cette liqueur, et mêlez-y l'eau-de-vie; filtrez et mettez en bouteilles.

MUSCADE. Fruit d'un arbre qui croît particulièrement à Banda, île des Indes orientales. Il est de la grosseur et de la figure d'une petite pêche, dont l'enveloppe extérieure est molle et pleine de suc comme celle de la noix. C'est sous cette enveloppe qu'est le macis fortement attaché à la coque dure et ligneuse, qui contient le fruit que nous appelons muscade. Ce fruit est ovale, brun, tant soit peu ridé à l'extérieur, raboteux, blanchâtre, parsemé de veines rouges, d'une odeur et d'un goût aromatiques très agréable. La meilleure muscade est ferme, pesante, et rend une substance oléagineuse, lorsqu'on la perce avec une épingle ou avec une aiguille.

C'est le plus tempéré de tous les aromates, et un des plus stomachiques. Ce fruit convient particulièrement avec le poisson, étant râpé par-dessus, et il corrige singulièrement la crudité. Il est bon contre les débilités de l'estomac. Il échauffe, quand on en use avec excès. On confit les muscaces dans les lieux où elles viennent, comme nous confisons ici les noix. Elles sont d'un grand usage pour ceux qui vont sur mer. On doit choisir les plus grosses et les plus nouvelles.

Muscade (Eau de). Si on la veut commune, double ou fine, il faut proportionner les doses à ces différentes qualités; pour la commune, il faut une muscade ordinaire; une belle pour la double, une et demie pour la fine et sèche. Au lieu de la piler, il vaut mieux la râper. Faites distiller, avec trois pintes et chopine d'eau-de-vie, un peu d'eau, à feu modéré, et distillez jusqu'à ce qu'il vienne un peu de phlegme. Faites le sirop avec deux pintes et chopine d'eau, une livre et demie de sucre pour l'eau commune; deux pintes d'eau, et deux livres de sucre pour la double, trois ou quatre pintes d'eau-de-vie, et deux pintes d'eau pour le sirop, avec une livre et demie de sucre pour la fine et sèche. Les esprits étant mêlés avec le sirop, clarifiez à la chausse, à l'ordinaire; quand votre eau sera claire, elle sera faite.

MUSCADELLE. Espèce de poire qui sent un peu le musc.

MUSCADET. Vin blanc qui a quelque petit goût de vin muscat, tel qu'on l'attribue au génetin. En Normandie, on appelle aussi muscadet une espèce de petite pomme douce dont on fait d'excellent cidre.

MUSCAT. Raisin et vin exquis qu'on met au rang des vins de liqueur, qui sent un peut le musc. Le meilleur muscat vient de la Provence et du Languedoc, de Frontignan et de la Cioutad. On le cultive dans les jardins et dans les vignes; il y en a de plusieurs sortes. Le muscat blanc de Frontignan a la grappe grosse et pressée de grains. Il est excellent à manger et à faire des confitures, du bon vin dans les pays chauds, et à mettre au four et au soleil. Il y a une espèce de muscat blanc de Piémont qui a la grappe plus longue, le grain moins serré et plus onctueux. Le muscat de Rivesaltes a le grain plus petit; son suc est doux, agréable et des plus musqués; il est sujet à couler. Le muscat rouge a le grain plus ferme que le précédent; il veut beaucoup de soleil pour mûrir. Le muscat noir est plus noir que le précédent, et sort pressé de grains; son goût est moins relevé. Il est cependant fort estimé, parce qu'il charge beaucoup, et qu'il est assez hâtif. Le muscat violet est d'un noir plus clair, et a la couleur violette. Ses grappes sont fort longues, et garnies de grains qui sont gros, très musqués et des meilleurs. Le muscat de Malvoisie est un très bon raisin et bien musqué. Il est fort commun à Turin, et ne vien pas si bon dans les climats tempérés. Le muscat long, ou passe-musqué d'Italie, est fort gros et très musqué, exellent en confitures et à manger cru. Il a les grappes très grosses et longues. Il est rare et curieux, et veut une pleine exposition contre le mur. Nous avons encore le muscat long qui est violet. Il est rare, et le muscat de Jésus, dont le grain est fort gros et rond, des plus musqués et des plus rares.

Le nom de muscat se donne aussi à plusieurs sortes de poires. Le petit muscat est une sorte de poire qui vient sur la fin de juin. Elle est d'une grande bonté, si on lui donne le temps de mûrir. Le muscat fleuri, ou autrement muscat à longue queue d'automne, est une excellente poire ronde, roussâtre, médiocre en grosseur. Sa chair est tendre, d'un goût fin et relevé. Le muscat-Robert fournit presqu'au temps du bon-chrétien musqué : on l'appelle autrement poire à la reine. Elle commence à mûrir vers la mi-juillet; c'est une poire très bien faite, qui a la chair assez tendre et fort sucrée. Elle est à peu près de la grosseur du rousselet, et n'a d'autres défauts que celui des poires d'été, qui est d'avoir un peu de marc et ne durer guère. En revanche elle rapporte beaucoup.

Muscat (Compote de). Otez les pepins; levez la peau légèrement, et faites-lui pren-

dre seulement deux bouillons dans du sucre cuit à la grande plume.

Muscat confit a l'eau-de-vie. Prenez du raisin sec de Damas ; faites-le tremper huit jours à l'eau-de-vie ; au bout de ce temps, mettez de cette eau-de-vie trois quarts sur un quart de sirop ordinaire ; passez ce mélange à la chausse, et le mettez sur votre raisin.

Muscat confit au liquide. Prenez du muscat bien nourri, encore un peu vert ; ôtez-en la peau et les petits pins ; faites-les reverdir à l'eau mise seulement sur la cendre chaude, bien couvert ; au bout d'une heure, passez-le au sucre cuit à la plume ; faites bouillir à grand feu un demi-quart d'heure ; et le sirop étant fait, laissez refroidir, en le versant dans une terrine, puis mettez le en pot.

Muscat confit au sec, en grappes. Faites cuire au sucre à la grande plume ; rangez-y votre fruit ; faites-lui prendre ensuite quelques bouillons couverts ; écumez-le bien ; et, votre sucre étant revenu et perlé, tirez le fruit ; faites-le égoutter ; dressez sur des feuilles d'office, et faites sécher à l'étuve.

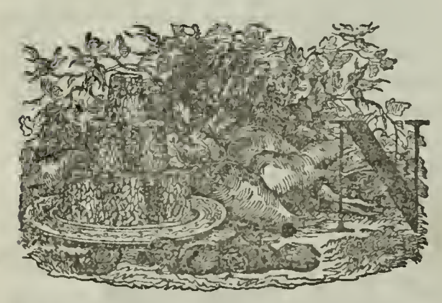
Muscat (Conserve de). Écrasez ce raisin ; passez le jus au tamis ; faites-le dessécher, et le délayez avec du sucre cuit à la grande plume ; livre de sucre pour livre de fruit.

Muscat (Gelée de). Exprimez le jus ; passez-le au tamis, et le coulez dans du sucre cuit au cassé ; faites-lui faire quelques bouillons. Quand votre gelée tombera en nappes de l'écumoire, elle sera faite ; livre de sucre pour chopine de jus.

Muscat (Glace de). Écrasez le fruit ; passez le jus au tamis ; mettez-y beaucoup de sucre, et le repassez ensuite à la chausse ; faites prendre à la glace comme à l'ordinaire.

Muscat (Ratafia de). Exprimez du muscat beau et bien sain ; écrasez-le, et pressez-en le jus dans un linge fort et bien net ; passez ce jus à la chausse, et mettez-y fondre votre sucre. Mettez-y autant d'eau-de-vie que de jus de fruit, un quarteron de sucre par pinte de ce jus ; et pour l'assaisonner, un peu d'esprit de macis et de muscade distillée, avec un peu de cannelle. Laissez ce mélange long-temps avant de le clarifier tout-à-fait : pour lui donner plus de parfum, on peut y mettre un grain de musc.

MUTER (Cave) (Voy. Soufrer)



NAVET. Racine d'une plante qui est annuelle, et qui porte le même nom. Il y a le navet cultivé et le navet sauvage. Ce dernier a la racine beaucoup plus petite que le navet cultivé, et la fleur en est jaune. Il croît dans les blés, et on se sert de sa graine en médecine. On le divise en navet commun blanc-long, navet rond, navet gris, navet de Meaux, navet de Vaugirard.

Le navet cultivé est de figure longue, ou de figure ronde ; il vient à Paris d'Aubervilliers, et des autres lieux voisins. Le rond devient plus gros que le long. La

peau en est fort blanche. La chair de l'un et de l'autre est douce et tendre, et de fort bon goût. La tige monte à la hauteur d'un pied et demi ou de deux pieds. Ses feuilles sont oblongues, découpées profondément, vertes et rudes. Sa fleur est à quatre feuilles disposées en croix, de couleur jaune. Il lui succède une silique divisée en deux loges remplies de semences presque rondes, assez grosses, de couleur rougeâtre. Sa racine, suivant les variétés, est de forme, de grosseur et de couleur différentes. Le navet gris, ainsi nommé, à cause de sa couleur, est de forme alongée, et est d'un goût un peu plus relevé que le gris; mais, pour l'ordinaire, il n'est pas si tendre, et est sujet à être véreux. Le navet de Meaux est le plus gros et le plus long de tous, de couleur jaunâtre; sa chair est blanche, tendre, d'une saveur fort agréable; mais celui qu'on apporte de Meaux est meilleur que celui qu'on élève aux environs de Paris. Celui de Vaugirard est fort commun, et estimé pour son bon goût. Il est de médiocre grosseur, un peu alongé, d'un blanc sale, et tirant sur le gris, du côté de sa tête.

Il y a le navet de Berlin, qui n'est pas très connu. Il est menu, plus long que rond, blanc, plus hâtif que les autres; il passe pour le meilleur, à cause de son goût fort relevé, et parce qu'il est parfaitement tendre.

Une autre espèce de navet, nommée aussi *rave*, est connue dans les provinces. Sa couleur est blanche, tant en dehors, qu'en dedans; il est de figure plate, et sa circonférence est quelquefois aussi grande que celle d'un chapeau. C'est cette espèce de navet qu'on donne, à la campagne, aux bestiaux.

On cultive les navets dans les jardins potagers et dans les champs. Cette plante, n'importe de quelle espèce, veut une terre légère et sablonneuse. Ce n'est pas que les navets ne viennent bien dans les terres fortes, quand elles sont bien labourées; mais cette racine est toujours plus douce dans un terrain sablonneux, que par tout ailleurs, et elle devient beaucoup plus grosse, quand la terre approche un peu de la nature de celle qui est grasse. On en peut semer sur couche dès le mois de février, pour en avoir au commencement de mai. En ce cas on charge la couche de huit pouces de terreau, pour que la chaleur soit considérablement amortie, car une couche trop chaude les ferait fourcher. Ordinairement on attend au mois de mars, pour en semer en pleine terre, soit dans les jardins ou dans les champs, mais dans une terre légère et sablonneuse, si cela se peut, car les terres fortes et humides donnent des navets véreux et sans goût. Au surplus, chacun se sert du terrain qu'il a, mais si c'est une terre forte et humide, il faut qu'elle soit bien labourée. Les navets semés au printemps, dans beaucoup de terrains, ne réussissent pas si bien que ceux qu'on sème au mois d'août.

Quand on en sème la graine, il faut que la terre n'en soit ni trop sèche, ni trop trempée. La graine de navet est très menue. On la mêle avec trois fois autant de cendre ou de sciure de bois, afin de la répandre le plus également qu'on peut; on ne saurait la semer trop clair. Quand cette graine est levée, et qu'elle a un certain point de force, on éclaircit ce plan de façon qu'il y ait six pouces environ de distance de l'un à l'autre. Quand on fait cette opération, on arrache les mauvaises herbes. Les maraîchers des environs de Paris, qui en connaissent l'utilité, y sont très exacts; mais dans les campagnes on en sème des champs entiers. Il y en a beaucoup qui ne prennent pas ce soin; ils n'en font pas mieux.

On en cultive beaucoup à Limoges, en Auvergne, et dans toutes les provinces de France, moins pour la nourriture de l'homme, que pour l'engrais des bestiaux. On les sème en différentes saisons de l'année, mais principalement à la fin de juin, dans tout le mois de juillet, et au commencement du mois d'août. Il faut profiter. pendant ces deux mois, d'un temps de pluie, car cette circonstance est nécessaire pour la levée de la graine. On la sème sur une terre bien fumée, et bien préparée par

plusieurs labours. On répand la graine à la main le plus également qu'il est possible, et on l'enterre avec la herse, faisant ensorte qu'elle ne soit recouverte de terre que de l'épaisseur d'un pouce, sans quoi elle courrait risque de ne pas lever.

Si les navets sont trop drus, on en arrache une partie. Quelques uns, au lieu d'arracher les mauvaises herbes donnent un petit labour avec la houe, avec la béquille. On ne peut faire ce labour sans arracher beaucoup de navets; mais ceux qui restent en deviennent plus gros, et il est plus profitable d'avoir peu de gros navets, que d'en avoir un grand nombre de petits. Après cette façon, ces plantes n'ont plus besoin d'aucune culture; il faut seulement les garantir de l'approche de toute sorte de bétail, et surtout des cochons qui auraient bientôt tourné tout le champ, pour avoir les racines dont ils sont très-friands.

Comme les navets résistent à la gelée, on peut les laisser en terre pour les faire manger par les bestiaux. Dans les pays où il s'en fait de grandes plantations, on fait un trou au milieu de la pièce, proportionné à la quantité, et on les range dedans. On les couvre ensuite avec du chaume, et ils s'y conservent parfaitement, pourvu que l'eau de pluie ait quelque écoulement, et que les eaux des terres ne les inondent pas.

On ne parle ici que des navets destinés pour nourrir et engraisser les vaches: les bestiaux; car ceux qui sont destinés pour l'usage de l'homme, ces petits navets que l'on met dans les ragoûts sont ordinairement bons deux mois après qu'ils ont été semés, et il ne faut pas les laisser plus longtemps en terre, car ils se cordent, ou les vers s'y mettent, ou les mulots les mangent. On les arrache avec une serfouette, s'ils sont trop gros, et on les enferme dans la serre jusqu'au besoin, après en avoir tordu la fanne. Ceux du printemps se conservent pour l'été; et ceux du mois d'août passent tout l'hiver, étant mis dans le sable.

Les navets ont un cruel ennemi dans la *lisette*. Cet insecte dévore leurs deux oreilles dès qu'elles lèvent, et et il n'y a plus de ressource. Il y en a qui, pour l'écarter, répandent de la cendre dessus ou de la suie de cheminée, à la rosée du matin; mais nous avons essayé ce moyen sans succès. Il n'y a point d'autre remède que de donner une petite façon à la terre, et de semer une autre graine, qui quelquefois ne réussit pas mieux que la première. Dans ce cas, on a observé qu'en semant cette graine plus tard dans la terre, cet insecte, qui commence à se retirer, ne la fatigue plus tant

Les navets se digèrent un peu difficilement, sont venteux, et causent quelquefois des coliques. Ils sont nourrissans et amolissans. Ils conviennent dans tous les temps aux jeunes personnes d'une complexion bilieuse, pourvu pourtant qu'elles aient l'estomac bon. Les meilleurs navets, pour l'usage des tables de Paris, sont ceux de Vaugirard, et de la plaine Saint-Denis. On les mange apprêtés de différentes manières. On les mange frits, mais ils sont plus sains, simplement bouillis dans l'eau, et accommodés avec du beurre frais. Ils sont encore assez sains en potage, tant en gras qu'en maigre. Cependant, comme on l'a déja dit, de quelque manière qu'on les apprête, ils ne laissent pas d'être fort flatueux; c'est le vice général des navets, parmi lesquels, comme on l'a dit ci-dessus; les raves doivent être comprises. (Voy. Raves).

Navets (Ragoût de). Après avoir coupé proprement vos navets, faites-leur faire un bouillon dans l'eau; mettez-les cuire ensuite avec du bouillon, du coulis, et un bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits et assaisonnés de bon goût, dégraissez votre ragoût.

On sert assez souvent les navets avec des viandes cuites à la braise; une façon plus simple est celle-ci : quand la viande est à moitié cuite, on y met des navets pour faire cuire le tout ensemble; et quand on a assaisonné de bon goût, on dégraisse le ragoût avant de servir.

Navets a la sauce blanche. Cette manière d'apprêter les navets est connue de tout le monde. L'usage où sont plusieurs personnes de mettre de la moutarde dans cette sauce ne la rend que plus appétissante, cette

façon de les manger peut même les rendre moins venteux qu'ils ne le sont naturellement.

Navets glacés. Choisissez seize ou dix-huit gros navets ; après les avoir épluchés et tournés dans toute leur grosseur, en leur donnant la forme d'une poire, ou toute autre forme ; posez sur le feu une casserole avec un peu de beurre dedans ; mettez-y vos navets pour leur faire prendre couleur ; vous les égouttez et les changez de casserole ; joignez-y plein quatre cuillères à dégraisser de velouté, autant de bouillon, du gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de sucre, une cuillerée de jus ; faites mijoter vos navets ; quand ils sont cuits, laissez réduire la sauce ; dressez vos navets, et versez la sauce dessus.

On peut aussi, suivant une autre manière, lorsque les navets sont roussis dans le beurre, y mettre plein une cuillère à bouche de farine, du sucre, du bouillon, et les faire cuire de même. On les sert avec la sauce.

Navets (Potage aux) (Voy. Potages).

Navets (Purée de). Mettez un quarteron de beurre dans une casserole avec une douzaine de gros navets coupés en tranches ; placez votre casserole sur un feu un peu ardent, ayant soin de retourner souvent vos navets avec une cuillère de bois. Quand ils seront blonds, mettez-y une cuillère à pot de velouté, et plein une cuillère à pot de blond de veau ; faites réduire le tout jusqu'à ce qu'il soit bien lié ; ayez soin de dégraisser ; passez à l'étamine, et déposez votre purée dans une casserole, en attendant l'instant de vous en servir.

Quand on veut faire cette purée d'une manière plus économique, alors, quand les navets sont blonds, on y met une forte cuillerée à bouche de farine que l'on mêle avec les navets, et plein deux cuillerées à pot de bouillon ; on fait bouillir le tout ensemble jusqu'à ce qu'il devienne épais ; on y ajoute un petit morceau de sucre, et on passe ensuite la purée à l'étamine ou au tamis ; la purée mise dans une casserole sur le feu, on la fait bouillir ; on l'écume, et on s'en sert pour ce dont on a besoin.

Navets (Ragoût de) vierges. Tournez trente ou quarante navets en boules de la même grosseur, que vous faites blanchir dans l'eau bouillante et un peu de sel ; après les avoir rafraîchis, vous les mettez cuire dans un bon consommé avec un peu de sucre. Quand ils sont cuits, versez dessus une bonne cuillère d'allemande, et finissez avec un peu de beurre fin au bain-marie.

NÈFLE. Fruit rond du néflier, qui a cinq noyaux fort durs. Les nèfles ne sont bonnes que quand elles sont molles ; en quelques lieux on les appelle mêles. L'arbre qui les porte est de médiocre grandeur. Ses fleurs sont grandes, à plusieurs feuilles, disposées en rose de couleur blanche ou rouge. Son fruit est gros comme une petite pomme, presque rond, rougeâtre, et charnu, quand il est mûr. Les néfliers sont long-temps à venir, viennent de moyenne hauteur, et ressemblent au prunier, quant à l'écorce et à la nature du bois. Ils jettent de grandes racines fort difficiles à arracher. Il y a trois sortes de néfliers : le néflier sauvage qui donne de petites nèfles sèches, qui sont proprement les mêles ; la bonne espèce est le vrai néflier ; il a les feuilles larges, devient plus grand, et donne de grosses nèfles qu'on appelle de Saint-Lucas, parce qu'on les cueille à la saint Luc ; la troisième espèce, qui est la meilleure, et la plus rare, a le fruit sans noyau ; mais il est le plus petit et le moins sec de tous les autres. On cueille les nèfles en novembre. Elles ne craignent point la gelée, et ne tombent point de l'arbre, si on ne les abat. On les mange ou crues, ou après qu'elles ont mûri sur la paille, ou confites avec du vin et du sucre. Les nèfles sont rafraîchissantes, dessiccatives et astringentes, moins nuisibles à l'estomac, et plus aisées à digérer, quand elles on atteint leur maturité. On doit les choisir grosses, bien mûres, d'une bonne chair, tendres et moëlleuses, d'un goût doux et agréable. Les nèfles prises avec excès ne se digèrent pas facilement. Elles covinennent en hiver aux jeunes gens d'un tempérament bilieux, et à ceux qui ont l'estomac faible, pourvu

qu'on en use modérément. On fait des compotes de nèfles; et on choisit celles qui sont bien mûres. On en ôte les ailes; on fait fondre du bon beurre frais à la poêle, un peu plus que roux; on y passe les nèfles; on les y laisse bien bouillir. Quand elles sont assez cuites, on y met du vin rouge, environ demi-setier. On fait bouillir le tout, en sorte que cela fasse une espèce de sirop. On les tire ensuite, et on les sert poudrées de sucre.

Le néflier est aussi estimé. Il n'y a guère de maison de campagne qui n'en ait. Il vient fort bien dans les jardins et dans les champs, à l'humidité et au froid. Quoiqu'il aime l'air tempéré, et la terre grasse et sabloneuse, le plus sûr est de le mettre dans une terre qui ne soit ni trop humide ni trop sèche, dans quelque lieu peu exposé au soleil, parce qu'il a l'écorce si mince que le moindre coup de soleil l'altèrerait; c'est pourquoi il réussit jusque sur le bord des ruisseaux. On le plante en novembre, soit de plants enracinés ou de boutures. On l'élève de noyaux en terre bien fumée; et pour en avoir plutôt le fruit, on le greffe sur quelque sujet de son espèce, sur poirier, pommier ou cognassier, et, ce qui est le meilleur et le plus ordinaire, sur l'épine verte; mais quand on l'ente sur pommier franc, ou sur cognassier, les nèfles en sont plus grosses et meilleures. On le greffe au mois de mars en fente, ou en écusson à la Saint-Jean. La greffe en fente est meilleure, parce que cet arbre a l'écorce maigre. On lève les greffes plutôt sur le milieu du néflier que sur les sommités de l'arbre. Il faut pourtant prendre les greffes à l'extrémité des branches d'une ou deux sèves; celles qui ont deux sèves valent mieux, surtout quand on y peut lever des greffes qui aient des anneaux au commencement du bois de la dernière sève. Ces deux anneaux sont les marques de certaines fibres transversales, qui arrêtent la vivacité de la sève, et font qu'au lieu de se porter abondamment au haut de l'arbre, et de former beaucoup de bois et de fleurs qui coulent, elle se distribue sagement, et forme des productions complètes. Les trois premières années, il faut labourer les jeunes néfliers trois fois par an, et ensuite une fois ou deux, comme les autres arbres. Quand le néflier est attaqué des vers, on arrose son tronc avec du vinaigre, ou bien on y répand des cendres. Les néfliers ne doivent point être mis en lieu de parade. Ce n'est point un fruit assez précieux pour cela, ni même pour avoir besoin d'en planter beaucoup

Nèfles (Compote de). Choisissez-les belles et bien mûres, et surtout bien saines et point moisies; ôtez-en les ailes; faites fondre du beurre frais à la poêle, un peu plus que roux; passez-y vos nèfles, et les y faites bien bouillir; mettez-y ensuite environ un demi-setier de vin rouge, et faites encore bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse une espèce de sirop; tirez alors vos nèfles, et les servez saupoudrées de sucre fin.

NÉRAC (Terrine de) (Voy. terrine).

NIELLE. Espèce de rouille jaune qui gâte les blés qui sont prêts à mûrir, en s'y attachant et en les noircissant. La nielle se met aussi sur le pied et sur les feuilles des melons, sur la chicorée, sur les concombres, et elle les fait périr.

Le grain niellé n'a presque que l'écorce. Il est noir et ne vaut rien à manger, qui pis est, il noircit et mouchette le blé qui n'est point gâté, quand on bat l'un avec l'autre. Un seul épi niellé est capable de noircir tout un setier de bon blé. Pour peu que le soleil ait donné par-dessus la nielle, le grain n'est plus que du charbon, de sorte que la nielle est bien plus à craindre que l'ivraie, parce que du moins une partie de l'ivraie sert pour la volaille.

Quand on a du blé niellé, comme il rend le pain noir et de mauvais goût; il faut le bien laver, avant que de l'envoyer au moulin, et pour en ôter la nielle et faire par conséquent un pain fort blanc, il faut avoir une espèce de bluteau qui, au lieu de soies et d'étamines, sera environné de lames de fer blanc piquées et toutes percées du même côté, à peu près comme une râpe, dont le côté rude et mordant sera en dedans du cylindre du bluteau. A mesure qu'on tourne

le bluteau avec la manivelle, tout le blé se remue, ses taches noires et tout le mauvais s'attachent à la râpe, et on a du reste un grain très pur. Ainsi cette machine est très commode pour ôter toute la nielle du blé, et la dépense est peu de chose pour ceux qui font de grandes récoltes.

Il y a des laboureurs qui, avant de porter leur blé moucheté au marché, le lavent et le font aussitôt sécher au soleil, afin qu'on voie moins les grains mouchetés; mais on n'a pas toujours le temps de le faire sécher, et ce serait une grande imprudence de l'exposer au marché s'il n'était pas assez sec. D'ailleurs, supposé qu'il le soit, il est certain qu'un blé lavé et séché au soleil perd une partie de sa qualité et de sa bonté. Les meûniers et les boulangers le connaissent très bien au maniement. Il est beaucoup plus rude que celui qui n'a point été lavé.

A défaut du bluteau garni de fer blanc, comme on a dit, pour clarifier en peu d'heures le blé moucheté sans le laver, il faut que deux personnes fortes prennent chacune un bout d'une couverture bien laineuse, dans laquelle on mettra trente livres de blé, puis il la secoueront et l'agiteront avec force. Les grains noirs, qui sont les grains brûlés par la nielle, s'attacheront à la laine, et le blé deviendra clair et beau; ensuite ils l'ôteront de la couverture, la secoueront bien fort pour en ôter la poussière et les ordures qui y sont attachées. Ils y remettront d'autre grain pour le purifier, et continueront ainsi jusqu'à ce qu'ils aient nettoyé le blé moucheté qu'on veut vendre ou faire moudre.

NIVERNAISE. Sauce. Tournez des carottes en forme d'olives; faites-les blanchir, rafraîchir et égoutter; mouillez-les ensuite avec du consommé, et faites les bouillir jusqu'à ce que ce consommé soit épais comme du sirop.

NIVETTE. Nom d'une espèce de pêche. Les nivettes, toutes belles qu'elles soient, attendent pour mûrir que les admirables soient sur leur déclin, et pendant dix ou douze jours elles payent amplement la peine de ceux qui les ont placées en bon lieu.

NOISETTE. Fruit du coudrier ou noisetier, ainsi nommé parce qu'il a la coque dure comme celle des noix. L'arbre qui le porte est un grand arbrisseau qui vient par touffes; il jette plusieurs petits troncs qui sont sans nœuds, ont l'écorce légère, marquetée de tâches blanches, et se terminent en branches qui ont des verges longuettes, dont la feuille est assez semblable à celle de l'aulne, mais plus large et plus madrée, mince et découpée tout autour. Sa racine est profonde en terre et y tient fort, quoiqu'elle ne soit pas bien grosse. Il ne porte point de fleurs, mais seulement quelques flocs qui ressemblent au poivre long, et de chaque queue il sort de petites pellicules où la noisette est enfermée. On fait de ce plant des bosquets, des haies et des palissades; on le cultive aussi pour son fruit qu'on mange et dont on fait de l'huile. Son bois sert à plusieurs usages légers.

Il y a trois espèces de noisetiers, savoir: le noisetier sauvage, le noisetier domestique, et celui qui porte les avelines. Le premier croît sans culture, dans les bois et dans les haies. Les noisettes sont ordinairement rondes, blanchâtres et mollasses. Le noisetier domestique donne les noisettes franches, qui sont rouges, fermes et longuettes, et bien meilleures que celles de bois. Le noisetier produit aussi les avelines; ce sont aussi les noisettes des pays chauds; elles sont bien plus grosses, plus fermes et meilleures que les autres.

Le noisetier vient en toutes sortes de terres, d'air et d'exposition. Il aime cependant mieux les lieux maigres, sablonneux et humides, où l'on puisse facilement arroser; il en porte plus de fruit, dure davantage, fournit plus de rejetons qui servent à multiplier le plant. On met ordinairement les coudriers dans quelque coin de jardin, au frais, ou bien on en fait une palissade que l'on expose au couchant, ou enfin on le met auprès de quelque rivière, et dans les bois; mais il faut prendre garde qu'il n'y soit étouffé et affamé par les grands arbres, ce qui est cause que d'ordinaire il ne donne pas beaucoup de fruit. Celui qui donne les avelines

veut être labouré, cultivé, et avoir plus d'air que les autres. On tient qu'il vaut mieux de semence que de toute autre manière.

On multiplie les noisetiers, non seulement par ceux qu'on trouve dans les bois, mais on en élève de noyau, de boutures, de marcottes et de plants enracinés. Quand on en plante de boutures, il faut les choisir belles, hautes de trois à quatre pieds, grosses comme le doigt, d'une écorce bien unie, garnie de nœuds, près les uns des autres, et qu'il y ait plus de bois de deux sèves, que de la dernière pousse; puis on les coupe en talus, à la hauteur d'un demi pied d'un côté seulement; et, après les avoir élagués, on tord le bout qui doit prendre racine, et on les met un peu en pente dans les rigoles, dont on presse la terre avec le pied; ou bien au lieu de les tordre, on les fend en croix par le bout.

On plante les noisetiers en automne, ou à la fin de l'hiver. Il faut qu'ils aient le plus de racine qu'on pourra, et quelques branches au haut de la tige. Ils reprendront bientôt, et fortifieront davantage. On les laboure tous les printemps, et comme ils viennent par touffes, et drageonnent beaucoup, il ne faut laisser, sur chaque souche, que quatre ou cinq belles tiges qui garniront assez, et même, pour qu'elles viennent bien droites et fructifient davantage, il ne faut laisser aucune branche qu'à deux pieds de la tête de chaque petit tronc; si on les laissait pousser, ils ne jetteraient que du bois et des feuilles; et le fruit coulerait presque toujours, comme on en voit dans les forêts.

Les noisettes sont un fruit d'automne, qui se conserve assez bien, pourvu qu'on le tienne dans un lieu où il n'y ait aucune humidité. Les anciens les conservaient une année entière fraîches et blanches, en les mettant en terre dans quelque poterie. Ils disaient que dans les années où il y a beaucoup de noisettes, il y a beaucoup de mariages, et qu'aucune bête venimeuse, principalement le serpent, n'approche du coudrier, et ne peut être frappé d'une branche de ce bois sans mourir.

NOIX. Fruit dur, produit par le noyer, arbre que tout le monde a vu et connaît. La noix a une double robe ou couverture; la première est verte, et sert à teindre en brun, la seconde est dure comme du bois. Le noyau de dedans est divisé en quatre membres par une pellicule ligneuse, qu'on appelle zeste. Les meilleures sont celles qui sont longues, qui ont une écorce blanchâtre, aisée à rompre, et dont le noyau est blanc et doux, et ne tient point à l'écorce. Elles viennent à côté les unes des autres, au nombre de deux ou trois, ou quatre, sur des pédicules courts. On les mange vertes ou sèches.

Les noix sèches sont de difficile digestion, elles nuisent à l'estomac, engendrent de la bile, donnent des maux de tête, et sont malfaisantes dans la toux.

Les noix vertes sont plus agréables au goût, et moins nuisibles, mais on doit en user sobrement.

On prétend que les noix prises après le poisson, hâtent la digestion. Les noix vertes cueillies en mai et juin, avant que leurs coques soient dures, et confites dans du sucre, sont bonnes pour l'estomac.

Les noix sont assez nourrissantes quand on les digère bien; mais leur supstance résiste beaucoup à la digestion. Comme elles sont beaucoup plus malsaines quand elles sont sèches, on ne saurait apporter trop de soin pour leur conserver leur fraîcheur. On en vient aisément à bout en les cueillant au milieu de leur maturité, et en les enfermant ensuite sous le sable, dans un lieu frais. Si l'on ne s'est pas donné ce soin, et qu'elles soient devenues trop sèches, il faut les tremper tout entières avec la coquille dans un peu d'eau, et les y laisser quelques jours; elles deviennent par ce moyen presque semblables à des noix fraîches, quoiqu'elles n'aient pas si bon goût.

Les noix confites sont fort agréables et salutaires; elles fortifient l'estomac, elles donnent bonne bouche, elles ne produisent pas les mauvais effets des autres noix, parce que le sucre les corrige.

NOIX BLANCHES CONFITES AU LIQUIDE. Pro-

nez-les tendres: parez-les au blanc ; faites blanchir avec soin, et bouillir jusqu'à ce qu'elles quittent l'épingle ; pressez-les pour les égoutter; piquez-les d'un clou de girofle ou d'un peu de canelle, ou d'écorce de citron confite. Faites cuire du sucre au lissé, deux livres pour trois de fruit; jetez sur les noix, et les laissez reposer une demi-heure. Faites bouillir à grand feu ensuite, jusqu'à ce que le sirop soit au perlé; laissez un peu refroidir et mettez dans les pots. On peut encore, pour leur donner plus de relief, délayer un peu d'ambre dans le sirop.

Noix blanches tirées au sec. Faites-les confire comme ci-dessus; laissez-les reposer à l'étuve, une demi-journée; égouttez-les de leur sirop; rangez-les sur des ardoises pour les faire sécher d'un côté, et après, retournez-les pour les faire sécher de l'autre. Etant bien sèches, serrez-les dans des boîtes garnies, pour vous en servir au besoin.

Noix noires confites. Prenez-les bien tendres; parez-les en pointes de diamant, en leur laissant un peu de vert; mettez-les à mesure à l'eau fraîche, et les en changez trois ou quatre fois en vingt-quatre heures; faites-les bouillir ensuite à grande eau, jusqu'à ce qu'elles quittent facilement l'épingle. Finissez-les comme les blanches, en observant de leur donner le sucre un peu plus chaud, et de les faire bouillir au dernier sucre, avant de les mettre en pots.

Noix (Brou de). Voy. Brou.

Noix a l'eau-de-vie. Parez des noix tendres au blanc, et les mettez à mesure à l'eau fraîche, puis dans de l'eau prête à bouillir, où vous les laissez un peu frémir; ensuite dans de l'eau bouillante, où vous aurez fait dissoudre un peu d'alun en poudre, et laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles quittent l'épingle. Tirez-les dans l'eau fraîche de citron; faites cuire pour trois livres de fruits, deux livres de sucre clarifié au petit lissé, et le versez sur vos noix égouttées dans une terrine, où vous les laissez du jour au lendemain. Faites recuire le sucre au grand lissé, et le remettez sur vos noix un autre jour entier. Le troisième jour, faites-le cuire au petit perlé; versez encore sur les noix, et le quatrième jour, au grand perlé. Cela fait, mettez autant d'eau-de-vie que de sirop; faites chauffer le tout, pour frémir seulement; étant un peu refroidi, mettez en bouteilles, ayant soin que les noix baignent.

NOIX-MUSCADE. Espèce de noix aromatique qui vient des Indes (Voy. Muscade).

NORBETTE. On donne ce nom à une espèce de mauvaise prune.

NOUGAT. Pâtisserie. Émondez; lavez et mettez égoutter sur un linge blanc une livre d'amandes douces; coupez chacune de ces amandes en cinq filets que vous ferez jaunir à un four très doux; faites fondre sur un fourneau dans un poêlon d'office trois quarterons de sucre pulvérisé; quand il sera bien fondu, jetez-y vos amandes chaudes et mêlez bien le tout, après avoir retiré votre poêlon du feu; mettez vos amandes dans un moule essuyé et huilé; montez-les autour du moule à l'aide d'un citron que vous appuyerez sur vos amandes; montez-le le plus mince possible; démoulez-le; dressez-le et servez. On peut donner à son nougat la forme de plusieurs édifices, tels que temples, palais, maisonnettes, etc.

NOUILLES. Ces pâtes, connues en Allemagne sous le nom de nufdels, et importées en France sous celui de nouilles, sont une espèce de vermicelle extrêmement délié, dont on garnit quelquefois des vol-au-vent et qui, plus souvent encore, se servent sous une volaille bouillie avec une sauce à la poulette et sans autre garniture.

Nouilles (Manière de servir les). Après les avoir fait cuire dans du grand bouillon, on les égoutte. On met dans la soupière une cuillère à pot de jus d'étouffade, un lit de nouilles, un lit de parmesan; on peut s'en servir de même pour relevée, en plaçant les nouilles sur un plat et une noix de bœuf dessus bien glacée.

Nouilles a l'italienne. On se sert de la même pâte que pour les rabioles (Voy. rabioles); quand la pâte est abaissée, bien mince, on la laisse sécher un peu, posée

sur une serviette ou un linge blanc, jusqu'à ce qu'elle puisse se plier et ne se pas coller ensemble ; lorsqu'elle est un peu sèche, on la roule et on la coupe le plus fin possible ; à mesure que l'on coupe les nouilles, on les lève légèrement avec la pointe du couteau ; on les étend sur la table où on les laisse sécher jusqu'au moment de s'en servir. On fait bouillir du même consommé que pour le potage à la tortue (Voy. POTAGES), et on jette les nouilles dans le bouillon ; on laisse bouillir dix minutes ; aussitôt que les nouilles sont montées sur le bouillon, c'est une preuve qu'elles sont cuites, alors on les met dans une soupière, et on sert à part du fromage de parmesan râpé.

NOUILLES (Timbales de). Elles se font comme les timbales de macaroni (Voy. MACARONI).

NOUILLES (Gâteau de). Il se prepare comme le gâteau au riz (Voy. GATEAU).

NOVEMBRE. Onzième mois de l'année. Dans ce mois, on doit avoir soin de faire amasser du gland pour subvenir à la nourriture des cochons ; c'est le vrai temps de casser les noix pour en faire de l'huile et de faire partout les labours de l'hiver.

Dans les jardins fruitiers, on plante en terre légère, ou du moins dans une qui n'est ni froide ni humide. On fait recherche aux pieds des arbres vieux ou languissans pour les secourir, soit en retaillant leurs racines, ou en coupant les grosses, et en y faisant porter du fumier haché en forme de terreau, ou en leur mettant au pied quelques hottées de fumier pourri. C'est aussi le temps de transplanter les arbres, de les émousser, de sévrer les grosses marcotes de figuiers, et de garantir de la gelée ceux qui sont en espalier et en buisson. Quand on a de grands plants, on commence à tailler les arbres vigoureux.

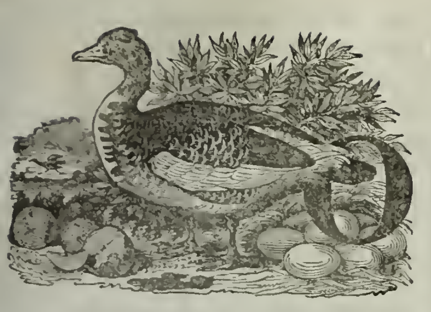
Dans les jardins potagers, on sème sur couches de petites salades, des raves pour en avoir en janvier, et des pois à quelque bon abri. On plante sur couche, et sous cloches des laitues pour pommer, des pieds de baume, d'estragon, de mélisse, de la chicorée sauvage, et du persil de Macédoine. Dans les terres sèches, on bute un peu les artichauts, pour que les pieds ne paraissent pas, et on les couvre à mesure que le froid augmente. On fait les couches à champignons pour en avoir au printemps, et l'on transporte dans la serre, avant la gelée, tout ce qu'on veut conserver l'hiver, comme carottes, panais, betteraves, cardons d'Espagne, choux-fleurs et céleris. On les y transporte en mottes qu'on met près les unes des autres. Pendant les gelées, on couvre tout de paillassons, et on veille attentivement à la serre. Dans ce mois, on couche les branches de vigne, on les taille sur les treillages, et dans les vignobles, on renouvelle le plant où il est nécessaire.

On recueille dans ce mois quelques figues et poires ; telles que les épines d'hiver, les bergamotes, marquises, messire-jean, crasanes, petits oints, quelques virgoulés, ambrettes, leschasseries, amadotes, etc., beaucoup de pommes de calville d'automne, un peu de calville blanc, quelques fenouillets et capendus. On a, dans ce mois, pour plantes potagères, des pommes d'artichaux, des épinards, chicorée, céleri, laitues, etc., salades et herbes, des choux de toutes façons, des citrouilles et des racines.

NOYAU. Partie dure et solide de certains fruits qui enferme leur semence, laquelle est ordinairement une amande.

Avec les noyaux d'abricots ou de pêches on fait un ratafia très agréable, dont voici la recette.

NOYAUX (Ratafia de). Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre concassé, une livre d'eau de rivière, une livre et un quart d'amandes d'abricots ou de pêches, un gros de cannelle ou girofle. Vous avez soin que vos amandes soient fraîches ; vous leur enlevez la peau, les concassez et les mettez dans un vase de grès, avec la cannelle, infuser pendant trois ou quatre mois ; alors vous passez au tamis le mélange, auquel vous ajoutez le sucre, que vous avez fait fondre dans votre eau de rivière ; vous filtrez ensuite la liqueur.



OCTOBRE. Dixième mois de l'année, pendant lequel on doune le dernier labour aux terres fortes et humides. Dans les pays où la vendange n'est pas encore faite, on se prépare à cueillir les raisins et à faire son vin; on songe à cueillir le miel et la cire qu'auront produit les abeilles, et on continue de semer les blés; on approprie les jardins pour jouir de leur propreté dans cette agréable saison de l'automne. On commence à fouiller et à planter dans les terres chaudes et légères; car pour celles qui sont froides et humides, il faut attendre à la fin de février. On met dans les serres les figuiers en caisse et autres arbrisseaux qui craignent la gelée; et jusqu'à ce qu'il gèle, on en laisse les fenêtres ouvertes le jour seulement. Dans les jardins potagers, on défait les couches, on fait des meules de fumier pour y élever des champignons, et replanter des choux d'hiver, ou bien on met à part le terreau pour s'en servir, et faire de nouvelles couches ou planches, et l'on fume les terres du fumier le plus pourri. On sème les épinards pour en avoir aux rogations; on sème le dernier cerfeuil, et on coupe le vieux pour qu'il repousse. On prépare le céleri et les cardons; on plante beaucoup de laitues d'hiver, et de jeunes fraisiers en bordures ou en planches pour en avoir du fruit l'année suivante; on plante aussi; dans ce mois, les bordures d'herbes fines; mais il vaut mieux attendre à la fin de mai que les gelées soient passées.

Ce mois est le meilleur temps de l'année pour planter les arbres fruitiers, quoique les feuilles soient encore sur les arbres.

On recueille, dans ce mois, abondance de figues, muscat et chasselas, des beurrés, doyennés, bergamottes, lansac, cresane et messire-jean; des pêches et des pavies. En temps doux, on tire du potager des melons, des épinards, des pois tardifs, beaucoup de chicorée, du céleri, des cardons, des cardes, des artichants, de la poirée, des champignons, des concombres, toutes sortes de verdures, comme oseille, poireaux, cerfeuil, persil, ciboules, ail, ognon, échalottes et racines.

OEIL DE CERF. Espèce de panais (Voy. ce mot).

OEILLET. Fleur d'une forme agréable, d'une odeur suave et aromatique, approchant du girofle et très variée dans ses espèces. Celle qu'on emploie d'ordinaire à l'office, est l'œillet d'un rouge foncé et d'une seule couleur; on en fait de la conserve, des glaces, un sirop, du ratafia.

OEillet (Conserve d'). Prenez des œillets rouges bien nets; pilez-les et les mettez dans du sucre cuit à la grande plume, à moitié froid; mêler bien; mettez dans des moules de papier, et coupez de la grandeur et forme que vous voudrez, demi-quarteron de fleurs pour livre de sucre.

OEillet (Glace d'). Pilez et délayez des fleurs de l'œillet ci-dessus, avec du sucre et de l'eau; passez ce mélange au tamis, et le travaillez à la salbotière, comme on a dit à l'article jasmin; et pour qu'elles aient plus de goût, et parce que la glace concentre les saveurs, il faut en mettre plus, les verser plusieurs fois d'un vase dans un autre, et de haut, avant de les passer, et les mettre à la glace.

OEillets (Ratafia d'). Faites infuser dans de l'eau tiède, et pendant deux jours, des œillets rouges; pressez-les bien; passez ce mélange; mettez un quarteron d'œillets et chopine d'eau pour pinte de ratafia, avec une livre de sucre et chopine d'eau-de-vie, avec un peu de canelle et de coriandre; laissez infuser dix ou douze jours avant de le passer.

OEillets (Sirop d'). Faites infuser par pinte de sirop, un quarteron de fleurs avec demi-setier d'eau tiède, pendant un jour,

bien couvert, en un lieu chaud ; passez cette infusion et la mettez dans deux livres et demie de sucre cuit au cassé , et faites cuire jusqu'à ce que le sirop vienne à perlé.

OEUF. Corps que les oiseaux et les poissons, et quelques insectes poussent au-dehors, et qui contient leur semence et produit leur semblable , quand il est couvé par ceux-là , ou qu'ils ont reçu par le frai par ceux-ci une espèce de maturité. Les œufs dont on se sert naturellement pour multiplier une basse-cour , sont les œufs de poules ordinaires , ceux de poules d'Inde, d'oies et de cannes. Tous ces œufs, hors ceux des poules, ne sont guère d'usage en cuisine; c'est pourquoi on n'en ramasse qu'autant qu'il en faut pour en mettre couver; mais pour les premiers, on ne saurait trop en avoir dans une maison ; c'est pourquoi on en conserve le plus qu'on peut. Les plus propres sont ceux d'Octobre. On prend du son, du sel, et des sciures de bois de chêne, ou bien de la paille et des cendres; on y met les œufs ; on peut encore les mettre dans un tas de bled , d'avoine ou de millet, ou tout simplement dans des caisses de bois qu'il faut mettre dans un lieu frais en été , et dans un lieu chaud en hiver.

Les œufs sont nourrissans, et un très bon aliment. Les plus frais sont les meilleurs et les plus sains. On connaît si les œufs sont frais ou non , en les présentant à une chandelle allumée. Si, en regardant à travers, les humeurs paraissent claires, tenues et transparentes, c'est signe qu'ils sont frais , sinon, on peut les juger vieux. Un autre moyen de connaître si les œufs sont frais ou non , est de les présenter au feu. Si alors, il paraît de l'humidité sur la coquille, c'est une preuve qu'ils sont frais, sinon on peut juger qu'ils sont vieux. Un œuf frais a plus d'humidité qu'un vieux , et ses humeurs étant plus tenues, percent plus aisément les pores de sa coquille. Les œufs produisent de bons effets , s'ils sont suffisamment cuits; s'ils ne le sont pas assez, ils restent glaireux et sont de difficile digestion; s'ils sont trop cuits, ils sont trop durs et pesans à l'estomac.

On peut mêler les œufs avec les légumes, et les légumes alors en sont moins lourds sur l'estomac. On peut les mêler avec le poisson. et le poisson en sera moins flegmatique et plus nourrissant. On peut enfin les mêler dans les bouillons et dans les potages, et suppléer, en partie, par ce moyen , aux bouillons et aux potages à la viande.

Dans les Indes orientales, chez les Malayes, on a le secret de saler les œufs sans casser les coquilles, en les faisant cuire durs, ce qui les rend fort délicats, les conserve long-temps, et les rend commodes pour être transportés en voyage. Si ce secret était connu en Europe, il y serait d'une grande utilité. Il y a les œufs de certains poissons de mer, tels que ceux d'esturgeons, de muges et d'aloses, qu'on sale et qu'on fume, et dont on fait un grand commerce.

Il y a bien des moyens pour conserver les œufs. Ils se maintiennent renfermés dans les balles, le millet, les menus grains et les sciures de bois; toutefois il faut les placer loin de la chaleur. Quelques personnes les conservent dans le son ; mais ce procédé a l'inconvénient d'engendrer les vers. D'autres les conservent dans des cendres aromatiques mêlées de sable fin. On met encore en usage la cendre ordinaire. Un des moyens les plus sûrs est de les emballer dans de la poudre de sucre : ce procédé est bon sans doute pour la curiosité , et sera moins propre à l'économie que celui-ci. Il suffit d'avoir une quantité d'œufs frais, dans la saison où ils sont le plus communs, et de les immerger dans de l'eau de chaux; ainsi recouverts d'une légère couche calcaire avec excès de chaux qui en blanchit les pores, ils sont en état de se conserver long-temps sans altération.

OEufs a la coque. Quand votre eau bout, vous mettez vos œufs bouillir pendant deux minutes ; vous les retirez et couvrez une minute pour les laisser faire leur lait ; servez-les dans une serviette.

OEufs au lait. Délayez six œufs avec une cuillerée de farine, gros comme deux noix de sucre, un peu de sel et trois poissons de

ait; mettez le tout dans le plat que vous evez servir; faites-les cuire sur un fourneau; un quart d'heure suffit; passez la pelle rouge, et servez d'abord qu'ils sont uits.

OEufs a la neige. Faites bouillir trois demi-setiers de crême avec du sucre, de la leur d'orange, des pralines, citron confit, massepain, le tout haché très fin; ayez huit œufs; fouettez-en les blancs, et mettez les aunes à part; prenez les blancs fouettés vec une cuillère; empochez deux ou trois uillerées à la fois dans la crême, ce qui ormera des œufs pochés sans jaune; mettez-les égoutter, et dressez-les les uns sur es autres, jusqu'à ce que cela vous forme uit œufs pochés sur le plat que vous deez servir; posez la crême sur le feu pour a faire réduire au point d'une sauce; quand ous êtes prêt à servir, mettez-y les huit aunes; faites lier sur le feu sans bouillir, le crainte que vos jaunes ne tournent, et ersez la sauce sur les blancs d'œufs.

OEufs a la farce. Les œufs à la farce ne ont autre chose que des œufs durs mis sur un ragoût de farce.

OEufs au pain. Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain avec un poisson de crême, sel, poivre, un peu le muscade; quand le pain a bu toute la crême, cassez-y dix œufs et battez-les ensemble pour en faire une omelette.

OEufs au miroir. Vous prenez un plat qui aille au feu; vous mettez dans le fond un peu de beurre étendu partout; cassez vos œufs et mettez-les dessus; assaisonnez-les de sel, poivre et deux cuillerées de lait; faites-les cuire à petit feu sur un fourneau; passez la pelle rouge dessus, et servez.

OEufs brouillés. Si vous voulez les faire au naturel, mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de velouté, et assaisonnez; faites-les cuire sur un fourneau, en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches. Quand ils sont cuits, servez-les promptement. En maigre, à la place de velouté, mettez-y une cuillerée de crême et les faites de la même façon. Si vous voulez les faire avec quelque ragoût de légumes, soit céleri, laitue, chicorée, pointes d'asperges, truffes; il faut que votre ragoût soit fini comme si vous étiez prêt à le servir; hachez-les fort menu et en mettez deux cuillerées à ragoût dans vos œufs, et les brouillerez.

OEufs a la turque. On coupe de l'ognon en filets, que l'on met dans une casserole avec un bouquet de fines herbes et du beurre; on passe sur le feu; on poudre de farine, et on mouille avec un verre de vin de Champagne, du coulis, en y ajoutant sel et gros poivre. On a une douzaine d'œufs durs; après avoir levé les jaunes entiers, on coupe les blancs en filets, que l'on met dans le ragoût ci-dessus; lorsqu'il est bien cuit et bien lié, on y met les jaunes, et on sert chaudement.

OEufs pochés. Mettez de l'eau aux trois quarts d'une moyenne casserole, avec du sel et un peu de vinaigre; quand elle bouillira, vous la placerez sur le bord du fourneau en cassant l'œuf; prenez garde en ouvrant les coquilles d'endommager le jaune; vous verserez doucement l'œuf dans l'eau; vous en mettrez quatre; vous les laisserez prendre; tenez toujours l'eau bouillante; vous les retirez de l'eau avec une cuillère percée; vous posez le doigt dessus; s'ils ont un peu de consistance, vous les mettez à l'eau froide. Pochez-en douze ou quinze pour un entremets; vous les parerez et vous les changerez d'eau; un instant avant de servir, vous les ferez chauffer; égouttez-les sur un linge blanc, et dressez-les sur un plat; mettez un peu de gros poivre sur chaque œuf et du jus dessous, ou de la chicorée, ou une purée quelconque, ou tout autre sauce ou garniture qui vous conviendra.

OEufs sur le plat. On étend du beurre; on le saupoudre de sel; puis on casse les œufs avec la précaution de ne point écraser le jaune, vous mettez un peu de sel et de muscade râpée, une ou deux cuillerées de crême, un peu de beurre que vous faites fondre et que vous répartissez sur les œufs; puis vous les mettez sur un feu très doux; vous les achevez de cuire en présentant une pelle rouge dessus.

OEufs au beurre noir. Cassez des œufs

sur une assiette ; assaisonnez-les d'un peu de sel, poivre et muscade ; faites chauffer du beurre jusqu'à ce qu'il soit presque noir; versez une petite partie de ce beurre chaud sur la superficie des œufs, et glissez-les dans la poêle; remettez la poêle sur le feu ; glissez-les œufs sur un plat ; faites chauffer un peu de vinaigre et versez-le dessus. Si le dessus n'était pas assez cuit, il faudrait l'achever avec une pelle rouge.

OEufs a la pauvre femme. On fait tiédir un peu de beurre sur un plat; on casse dessus six œufs, et on les met sur de la cendre chaude; on coupe de la mie de pain en petits dés, et on la passe au beurre; quand elle est bien blonde, on l'égoutte et on la sème sur ses œufs ; on met un four de campagne chaud par-dessus; lorsque les œufs sont cuits, on verse dessus une sauce espagnole réduite.

OEufs en surprise. Prenez douze œufs ; aux extrémités de chacun de vos œufs, faites un petit trou dans lequel vous introduirez une paille pour crever le jaune. Soufflez alors par un bout et votre œuf se videra ; rincez vos coquilles en les mettant dans l'eau ; après les avoir égouttées, vous les faites sécher à l'air, vous boucherez un des trous avec de la farine délayée dans un jaune d'œuf ; vous laisserez sécher ; vous remplirez six œufs de crême de chocolat, au moyen d'un petit entonnoir ; vous mettrez dans les six œufs restant de la crême à l'orange ou au café ; vous boucherez les autres trous, et vous ferez cuire vos œufs à pleine eau chaude, mais sans faire bouillir. Alors vous ôterez la pâte que vous avez mise aux deux extrémités ; vous essuyerez vos œufs et vous les servirez pour entremets sur une serviette pliée.

OEufs en filets. Passez sur le feu, avec un morceau de beurre, de l'ognon, des champignons coupés en filets, avec une petite pointe d'ail ; quand l'ognon commence à se colorer, mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec du consommé et un verre de vin blanc, sel, gros poivre ; faites bouillir une demi-heure et réduire au point d'une sauce ; ensuite vous y mettez des œufs durs, les blancs coupés en filets et les jaunes entiers ; faites bouillir un moment et servez.

OEufs au fromage. Mettez dans le plat que vous devez servir trois ou quatre cuillerées de crême réduite, et cassez-y dix œufs ; prenez garde que le jaune ne crève ; saupoudrez-les de Parmesan râpé et d'une pincée de mignonnette ; vous les faites cuire au four et les rendez mollets.

OEufs a la bourgeoise. Etendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de couteau, dans le fond du plat que vous devez servir ; mettez-y partout des tranches de mie de pain coupées très minces, et aussi de petites tranches de fromage de Gruyère; ensuite huit ou dix œufs ; assaisonnez d'un peu de sel; muscade, gros poivre; faites cuire à petit feu sur un fourneau.

OEufs au gratin. Prenez un plat qui souffre le feu ; mettez dessus un petit gratin que vous faites avec de la mie de pain, un morceau de beurre, un anchois haché, persil, ciboules, une échalotte ; le tout haché, trois jaunes d'œufs ; mêlez le tout ensemble avant de le mettre dans le fond du plat ; faites-le attacher sur un petit feu ; ensuite vous casserez dessus sept ou huit œufs que vous assaisonnerez de sel et poivre; faites cuire doucement ; passez la pelle rouge dessus; quand ils seront cuits, le jaune mollet, servez.

OEufs en gratin au parmesan. Mettez dans le fond du plat que vous devez servir gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain avec un peu de fromage de parmesan râpé, un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs crus, un peu de muscade et de gros poivre ; mêlez le tout ensemble et l'étendez ; faites-le attacher sur un petit feu, et ensuite vous y casserez dix œufs; poudrez tout le dessus des œufs avec du parmesan râpé ; faites cuire, et passez la pelle rouge dessus : ayez soin que les jaunes ne soient qu'à demi mollets.

OEufs a la tripe. Coupez en petits dés une demi-douzaine d'ognons ; faites-les roussir dans du beurre ; lorsqu'ils sont d'une belle couleur, épongez-les et mouillez-les avec du consommé ou du bon bouil

lon ; faites réduire, et dégraissez ; au moment de servir, vous ajouterez un bon morceau de beurre, sans faire bouillir, et une douzaine d'œufs durs coupés en tranches.

OEufs a la huguenotte. Prenez le plat que vous devez servir et mettez-le sur un feu moyen avec un peu de jus ; cassez doucement des œufs pour que les jaunes restent entiers ; assaisonnez de sel, gros poivre ; faites cuire le dessus avec une pelle rouge, et les servez à demi-mollets.

OEufs en timbales. Faites fondre un peu de beurre pour beurrer en dedans six gobelets ou timbales de cuivre ; vous prenez six œufs, blancs et jaunes, que vous délayez avec trois ou quatre cuillerées de coulis ; assaisonnez de sel, poivre ; passez-les dans une étamine et versez-les dans les gobelets (il ne faut pas les remplir) ; mettez-les cuire au bain-marie ; que l'eau bouille doucement ; quand ils sont fermes, il faut passer légèrement autour un couteau pour les détacher du gobelet, et les renverser dans le plat. Servez avec un jus clair.

OEufs grillés. Prenez une grande feuille de papier blanc que vous coupez en petits carrés égaux ; mettez chaque petit carré en double, pour le plier en petites caisses ; beurrez-les en dedans et en dehors ; prenez un bon morceau de beurre, que vous mêlez avec une demi-poignée de mie de pain, persil, ciboule, une pointe d'ail, sel, gros poivre, et mettez ensuite le tout dans le fond de vos caisses ; cassez un œuf dans chaque caisse ; assaisonnez le dessus avec un peu de sel et poivre fin ; faites-les cuire à petit feu sur le gril ; passez la pelle rouge par-dessus ; que les jaunes soient à demi-mollets. Servez-les avec les caisses.

OEufs a la crême. Coupez des œufs durs par rouelles ; mettez-les dans une sauce béchamel maigre ; faites chauffer le tout sans le laisser bouillir ; dressez avec des croûtons et servez.

OEufs frits. Mettez dans une petite casserole, soit huile ou beurre clarifié, ou friture neuve. Étant bien chaude, cassez un œuf à la fois et facilitez son enveloppement avec une cuillère percée qui vous servira à le retourner et à le retirer de la casserole. Il faut éviter qu'ils ne soient trop cuits ; le jaune doit être moelleux comme dans un œuf poché ; vous les égouttez sur un linge et les tenez chaudement ; vous les parez sur le plat avec un croûton frit entre chaque œuf ; vous les servez avec une sauce poivrade, italienne ou aux tomates.

OEufs a la vestale. On fait bouillir et réduire à moitié une chopine de crême avec une chopine de lait, en y ajoutant une écorce de citron, un peu de coriandre et du sucre ; on laisse refroidir à moitié, et alors on y délaie un peu d'amandes douces pilées et deux amandes amères aussi pilées ; on y ajoute six ou huit jaunes d'œufs ; après avoir passé le tout à l'étamine, on fait cuire au bain-marie, et on sert pour entremets.

OEufs a l'aurore. Coupez en deux dix ou douze œufs durs ; retirez-en les jaunes ; émincez les blancs et mettez-les dans une sauce béchamel maigre ; vous les dressez dans le fond d'un plat ; pilez les jaunes d'œufs avec un morceau de beurre ; mettez-y du sel et un peu de muscade râpée ; passez-les au tamis ou dans une passoire très fine au-dessus du plat où sont les blancs d'œufs ; nettoyez-en les bords ; garnissez-les de croûtons, et mettez-les sur le feu avec un four de campagne. Au moment de servir, ôtez les croûtons et mettez en place une nouvelle garniture.

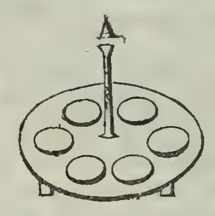
OEufs farcis. Coupez une douzaine d'œufs durs un peu au-dessus de la moitié et dans leur longueur ; ôtez-en les jaunes et pilez-les ; ayez de la panade comme pour les quenelles ; faites cette farce de même par portions égales de jaunes d'œufs, de panade et de beurre ; ajoutez-y deux ou trois jaunes d'œufs crus, du sel et un peu d'épices ; commencez par remplir les blancs d'œufs avec cette farce, en leur donnant la forme d'œufs entiers. Étant bien unis, vous les saupoudrez de mie de pain, et les arrosez d'un peu de beurre ; puis mettez le reste de la farce dans le fond d'un plat sur lequel vous arrangez les œufs, et vous les mettez

au four ou sous le four de campagne pour prendre couleur; mettez-y une idée de velouté.

OEufs au bouillon. Mêlez bien dans une casserole quatre jaunes d'œufs et deux œufs entiers avec cinq cuillerées à dégraisser de bon consommé; passez le mélange à l'étamine; beurrez légèrement vos moules au lieu de les glacer; remplissez-les de votre appareil et faites-les prendre; servez-les de même, et saucez-les d'un bon consommé réduit.

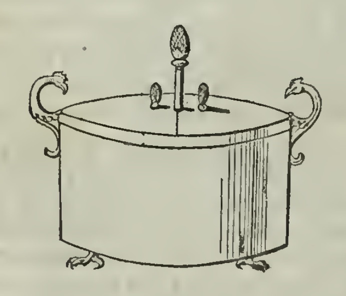
OEufs au fumet de gibier. Agissez comme dans l'article précédent, et au lieu de consommé, saucez avec du fumet de gibier (Voy. fumet).

Coquetier. en fer-blanc pour faire cuire des œufs dans une casserole.



On place chaque œuf dans un des trous et on plange l'appareil dans une casserole d'eau bouillante, qu'on retire oussitôt du feu.

On pourrait les laisser dans une casserole et les servir ainsi, car au bout de quelques minutes ils sont cuits en lait, et ne cuisent pas davantage.



Mais comme la casserole n'est pas une chose élégante à servir sur une table, on a pensé à renfermer le même appareil dans une boîte en fer-blanc ou tôle peinte et vernie; les deux boutons servent à lever le couvercle qui se divise en deux parties. La tige A, qui est au milieu, fait le même office que celle de l'autre appareil ci-dessus, et la boîte tient lieu de la casserole. Il y a de ces coquetiers très joliment peints, avec des sujets, et dorés, chez les ferblantiers

Omelette aux fines herbes. Prenez des œufs la quantité que vous voulez mettre; mettez-les daus une casserole avec du sel fin et des fines herbes; battez bien les œufs; vous faites fondre du beurre dans une poêle; mettez dedans les œufs; faites cuire l'omelette; ayez soin qu'elle soit d'une belle couleur en dessous, et la renversez dans le plat que vous voulez servir. Si vous voulez faire des omelettes au lard, au rognon de veau, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons, morilles, et mousserons, de telle espèce que vous voulez les faire, il faut toujours que votre ragoût soit cuit et assaisonné comme si vous vouliez le servir. Quand il est froid, vous le hachez pour qu'il se mêle bien dans les œufs; vous battez le tout ensemble, et faites ces omelettes comme celles aux fines herbes. Vous vous réglerez sur l'assaisonnement qu'il y a dans le ragoût pour saler l'omelette, pour ne la point faire de trop haut goût.

Omelette aux confitures. Faites une omelette au naturel, en y ajoutant un peu de sucre en poudre; avant de la dresser, garnissez-la de confitures et dressez-la pliée en chausson; poudrez-la avec du sucre; faites rougir un fer et formez des dessins sur l'omelette en appuyant ce fer rouge sur le sucre.

Omelette soufflée. Cassez une douzaine d'œufs; séparez les jaunes d'avec les blancs; mettez dans les jaunes trois quarterons de sucre en poudre, un peu de fleur d'oranger, et battez le tout ensemble; faites-le sauter à la poêle avec un morceau de beurre, puis mettez l'omelette sur un plat d'argent; posez ce plat sur de la cendre chaude, et mettez un four de campagne dessus; glacez l'omelette avec du sucre en poudre, et servez-la promptement quand elle sera bien montée et de belle couleur.

Omelette soufflée au moule. Cassez six œufs; séparez les blancs des jaunes; mettez dans les jaunes trois cuillerées de sucre fin, une cuillerée de fécule de pommes de terre, quatre macarons écrasés, un peu de sel et un peu de fleur d'orange praliuée en poudre; remuez bien le tout ensemble; beurrez et panez votre moule, comme il est dit à l'article gâteau au riz (Voy. gateau); fouettez vos blancs d'œufs lorsque vous serez prêt à servir vos entrées. Quand ils seront pris, mêlez-les avec les jaunes et versez dans votre moule sans le remplir tout-à-fait; mettez votre omelette dans un four doux; quand elle sera cuite, retournez-la sur votre plat et servez-la; elle doit être d'une belle couleur et bien tremblante.

Omelette a la célestine. Faites quatre omelettes; vous ne mettrez que trois œufs pour chacune et vous leur donnerez le moins d'épaisseur possible; garnissez-les de frangipane; roulez-les en forme de manchon; rognez-en les extrémités, et posez-les sur votre plat; poudrez-les de sucre fin; glacez-les et servez.

OFFICE. Plus que nous, les anciens savaient imposer aux choses le nom qui leur convient, et aussi voit-on, que dès les premiers temps on a donné aux animaux, aux plantes, aux productions de la nature et des arts, des noms propres à leur destination. Ce n'eût pas été dans la langue des anciens qu'on eût trouvé pour le *dessert* cette expression, qui devrait signifier l'absence des mets, tandis qu'au contraire elle veut dire le renouvellement complet de la table, et l'apparition des mets dont la destination est de compléter la *jouissance* qu'offre la table. Qu'on me permette donc de regretter. que, comme chez les Romains, cette partie du service ne soit pas désignée sous le nom de seconde table, nouveau dîner, ou tout autre qui rappellerait qu'on doit se préparer à de nouvelles jouissances.

L'office ne consiste pas seulement dans la préparation des objets nécessaires aux desserts; mais il s'immisce heureusement dans la préparation de tous les alimens liquides et solides qui ont le sucre pour base. La maîtresse de maison doit laisser aux artistes de profession savante, ces met où l'art offre aux yeux le résultat le plus agréable, et au goût ses *délicieuses satisfactions*, souvent plus vantées qu'éprouvées; pour la ménagère, l'art de l'office se doit borner aux préparations simples, utiles et économiques. Heureusement que celles-là se peuvent aisément apprendre, parce que tout ce qui est véritablement utile est aisé à transmettre et à saisir. Nous allons donner ici quelques généralités sur les diverses préparations de l'office, on en trouvera le complément aux mots sirop, sucre.

Le suc des fruits mucilagineux, dans lequel on a fait dissoudre du sucre et qui a cuit à divers degrés, prend le nom de *gelées*.

En général, pour faire les gelées prenez égales parties de jus et de sucre (On sent que le suc doit, avant le mélange, être passé au tamis). Mettez sur le feu et remuez jusqu'à ce que l'ébullition se manifeste, laissez bouillir quatre ou cinq minutes, retirez du feu, laissez un peu refroidir la gelée et coulez dans des pots de faïence.

C'est de cette manière que l'on doit faire la gelée de groseilles, de cerises, de framboises, d'épine-vinette et de verjus.

Pour la gelée de coings, de pommes, et autres fruits analogues, le procédé varie un peu : il faut enlever, avec un couteau d'argent ou d'ivoire, tous les pépins des coins, les couper par petits morceaux, les mettre avec un peu plus que leur poids d'eau, faire bouillir et réduire à moitié; mêlez votre sucre dans la proportion d'une livre et demie par litre de jus, et faites-les cuire en consistance.

La gelée d'oranges n'est que de la gelée de pommes à laquelle on ajoute, par litre de jus, le jus de deux oranges et le zeste d'un de ces fruits; on passe et on traite de la même manière.

On peut faire les gélées de groseilles à froid : pour cela, prenez quantité égale de suc de groseilles et de sucre en poudre; mêlez; ayez deux vases; repassez à plusieurs reprises le mélange de l'un dans l'autre, jusqu'à ce que la gelée se forme,

et mettez ensuite dans des pots de verre pour mieux conserver la transparence.

Les marmelades sont des confitures liquides, obtenues avec les fruits à pulpes et du sucre; le tout cuit à la consistance du miel.

Les fruits qui donnent les marmelades sont l'abricot, la cerise, la pomme, la prune, le verjus et l'épine-vinette. Le procédé est le même dans tous ces cas, et nous le décrirons que pour la marmelade d'abricots.

Prenez des abricots; séparez le noyau et la peau; mettez, pour six livres de fruits, quatre livres de sucre dans une bassine; faites chauffer en remuant sans cesse le mélange, pour ne pas laisser prendre la confiture au fond de la bassine. Quand la marmelade paraît avoir pris assez de consistance, mettez-en un peu sur une assiette; si, en refroidissant, il n'y a plus de liquide, elle est suffisamment cuite

Les conserves sont la pulpe des fruits, *conservée au moyen de son incorporation avec le sucre.*

Celles qui se combinent avec des liquides demandent beaucoup d'art et de précautions; la manière de les faire est indiquée au mot de chaque substance dont on fait de pareilles conserves: nous ne donnerons que le moyen de faire celles dites sèches ou dures.

Prenez de très beau sucre; tamisez et passez très fin; délayez-le dans un vase de porcelaine avec du marasquin, un esprit aromatique, ou simplement de l'eau très forte de rose ou de fleur d'orange; formez une pâte que vous mettrez dans un poêlon à bec; faites en remuant sans cesse, jusqu'à ce qu'elle ait donné un ou deux bouillons. Lorsqu'en se refroidissant le sucre se congèle, coulez dans des moules et faites sécher au feu ou à l'étuve.

Les conserves sont faciles à préparer, peuvent se varier à l'infini, et être d'une très grande ressource pour les desserts.

Lorsque les confitures n'ont pas été amenées par la cuisson au degré nécessaire pour être gardées, elles sont nommées compotes.

En général, pour les fruits qui sont susceptibles de cette préparation; savoir les cerises, les prunes, les pommes, les abricots, les pêches, il faut bien laver le fruit, clarifier du sucre et le faire cuire très peu; vous y jetez vos fruits en remuant un peu la bassine pour que le fruit s'imprègne du sucre; vous ne donnez que deux ou trois bouillons, et vous retirez, en dressant la compote dans les compotiers avant qu'elle refroidisse.

Les gros fruits surtout ne doivent que frissonner dans le jus.

Les poires demandent un peu de zeste de citron coupé par très petits morceaux. Pour les pommes, on met du zeste d'orange coupé très menu.

Pour les groseilles et les framboises, au sirop de sucre, vous ajoutez un huitième environ de jus de fruit.

Pour les abricots, il faut faire cuire les abricots, auxquels vous avez ôté le noyau, assez pour qu'ils fléchissent sous le doigt, vous versez dessus votre sucre bouillant vous les faites frissonner et retirez.

Pour la compote de marrons, vous blanchissez vos marrons; vous les mettez dans du sucre clarifié et bouillant; vous faites frissonner et vous retirez vos marrons; vous les mettez dans un compotier en y ajoutant le jus d'une orange et le zeste coupé par petits morceaux; vous versez dessus du sucre clarifié et cuit à la plume.

Il ne nous reste plus qu'à indiquer le moyen de préparer les fruits confits.

Voici les bases du procédé: 1° le choix des fruits, comme la préparation ajoute beaucoup à leur valeur, on ne peut donner trop d'attention à les connaître et à les prendre au moment de leur maturité. 2° On les blanchira à un degré convenable; cette opération a pour but d'ouvrir les pores et de les préparer à recevoir le sucre. 3° On les mettra dans un sucre qui ne soit pas trop cuit. 4° Quand ils sont préparés, ils faut les tenir dans un endroit sec afin qu'ils puissent se conserver.

Consultez, du reste, ce qui est dit sur ces diverses préparations d'office au mot des substances qui en sont l'objet. Tels que, ABRICOT, COING, GROSEILLES, etc.

OGNON. Plante bulbeuse et potagère, dont les feuilles sont fistulaires, étroites, longues d'un pied, âcres au goût. Il s'élève d'entre ses feuilles une tige nue, droite et ronde, haute d'environ trois ou quatre pieds, grosse vers le milieu, portant à son sommet un bouquet de fleurs composées chacune de six feuilles blanches ou purpurines, disposées en rond. Son fruit est presque rond, relevé de trois coins, rempli de semences presque rondes, noirâtres. Sa racine est un bulbe qui varie en figure, en grosseur et en couleur, ordinairement rond, quelquefois oblong, composé de peaux rouges ou blanches, appliquées les unes sur les autres, d'une odeur forte et agréable, d'un goût âcre et piquant, garnie en-dessous de quelques fibres. Cette racine est l'ognon dont on se sert dans les cuisines.

Il vient de graine et veut une terre meuble. Cette graine se jette à plein champ, un peu à claire-voie, puis on la couvre de terre avec le râteau; et au cas qu'on voie que les ognons lèvent trop drus, on les éclaircit, afin que ceux qui restent, viennent plus beaux; et lorsqu'ils ont acquis une belle grosseur, on en foule les montans en frappant dessus avec une planche. C'est pour lors que l'ognon devient beau. Il y a deux espèces d'ognons qui exigent l'attention du jardinier, savoir l'ognon d'Espagne, dont la racine est grosse et fort douce, et l'ognon de Strasbourg, qui est plus amer et se conserve plus long-temps que le premier; mais la différence de ces deux espèces ne fait aucun changement dans leur culture. Les jardiniers ne connaissent que deux espèces d'ognons, les blancs et les rouges; mais l'auteur de l'école du potager en donne de neuf espèces différentes très distinctes, et que l'on peut prendre pour des variétés: ce sont l'ognon rouge rond, le pâle, le blanc rond, dont deux espèces, au dire de l'auteur ci-dessus cité; le hâtif, le tardif, le long, qui est de deux couleurs, rouge et blanc; l'ognon d'Espagne et le petit ognon de Florence.

On fait en cuisine des ragoûts d'ognons, des sauces aux ognons, des potages de santé aux ognons, au blanc, au roux, en maigre et en gras; on nomme, en jardinage, ognonnerie une terre semée d'ognons.

Ognons (Purée d') brune. Après avoir coupé en deux une quantité d'ognons plus ou moins grande, selon la quantité de purée dont on a besoin, et en avoir extrait la tête et la queue, coupez-les par tranches et faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau blond. Ajoutez alors quelques cuillerées de sauce à l'espagnole, un peu de bouillon; faites réduire de moitié, et passez le tout a l'étamine. Lorsque vous voudrez faire usage de cette purée, il faudra la faire chauffer au bain-marie.

Ognons (Ragoût d'). Vous faites cuire des ognons sous la cendre chaude; après les avoir pelés, vous les mettez dans une casserole, et vous les mouillez d'un coulis clair de veau et de jambon. Quand ils ont mijoté quelque temps, liez ce ragoût d'un peu de coulis un peu plus nourri. On peut, en les servant, y mettre un peu de moutarde, surtout lorsqu'on sert ce ragoût pour toutes sortes d'entrées aux ognons.

Ognons farcis. Épluchez une vingtaine de gros ognons, en ayant la précaution de ne pas écorcher les têtes ni la première peau; après les avoir fait blanchir et rafraîchir comme les navets, égouttez-les sur un linge blanc; retirez l'intérieur des ognons avec un vide-pomme, sans offenser la première peau; remplissez-les de quenelles; mettez-les dans une casserole plate afin que vos ognons soient sur un même lit; couvrez-les de lard; mouillez avec un peu de sel et de sucre; faites-les partir à grand feu dessus. Vos ognons cuits, faites réduire leur fond et servez-les pour garniture de grosses pièces.

Ognons glacés. On choisit une vingtaine d'ognons, tous de la même grosseur, que l'on épluche avec soin, ayant l'attention de ne pas trop couper la tête et la queue. On beurre le fond d'une casserole; on y met des ognons du côté de la tête, du sel, un peu de gros poivre, un verre d'eau, gros comme la moitié d'un œuf de sucre, autant de beurre, un rond de papier beurré par-

dessus les ognons. On les place sur un fourneau un peu ardent; le mouillement étant à moitié réduit, on le met sur un feu doux. Au moment de servir, on fait tomber à la glace; on dresse ensuite les ognons sur un plat, et on met dessus une sauce espagnole.

OIE. Gros oiseau à col long, les jambes courtes et les pattes à peu près comme celles des canards. Il vit sur terre et se plait sur l'eau. Il y a l'oie domestique et l'oie sauvage. On donne le nom de jars au mâle. On doit choisir l'oie domestique tendre, ni trop jeune, ni trop vieille, bien nourrie, et qui ait été élevée dans un air pur et serein. L'oie sauvage est d'un meilleur goût que l'oie domestique. L'oison nourrit beaucoup et produit un aliment solide, mais il est un peu difficile à digérer. Quand cet oiseau est trop jeune, sa chair est visqueuse et peu nourrissante. Quand, au contraire, il est trop vieux, sa chair est sèche, dure et d'un mauvais suc, et elle cause des indigestions; ainsi, en général, la chair d'oison est plus agréable au goût qu'elle n'est salutaire; c'est pourquoi on en doit user sobrement: cependant elle est convenable aux personnes robustes qui ont un bon estomac ou qui font beaucoup d'exercice, parce qu'elle nourrit beaucoup et qu'elle produit un aliment durable. De toutes les parties de l'oie, il n'y a que le foie et l'estomac que Galien approuve parmi les alimens; cependant l'aile est aussi très bonne.

On mange les oies et les oisons à la broche, à la daube, à la braise; on fait des potages d'oisons farcis, des pâtés, etc.

Les oies sauvages ne sont pas si grosses que l'oie domestique, et elles ont le bec plus petit. On les trouve par bandes paissant dans les blés verts. Elles y volent ordinairement sur le soir, et on les y voit aussi le matin. Pendant la plus grande partie du jour, elles restent dans les prairies après les débordemens des eaux, s'éloignant le plus qu'il est possible des haies et des arbres où elles croient qu'on peut leur dresser des piéges. On les prend aux lacets comme les canards. Ces oiseaux sont de difficile abord quand ils sont dans les étangs; car leur méfiance les fait toujours éloigner le plus qu'ils peuvent de la portée des chasseurs. L'oie est d'un grand rapport. On en tire plusieurs marchandises pour le commerce, outre le profit qu'on en tire pour la cuisiue, lorsqu'on les engraisse. Le duvet est une plume fine et délicate qu'on tire du col, de dessus le ventre et de dessous les ailes. Quelques-uns en font deux récoltes par an, d'autres seulement une. Ceux qui en font deux ôtent la première plume au printemps et la seconde au mois de novembre, cette dernière plus modérément à cause de l'approche de l'hiver. Quand on veut faire trois récoltes de duvet, l'une se fait à la fin de mai après leur première ponte; l'autre, à la Saint-Jean, et la troisième au mois d'août. Mais dans quelque temps qu'on ôte le duvet, il faut attendre qu'il soit mûr, ce qu'on connaît quand il tombe de lui-même; autrement les vers s'y mettent, à cause du sang qui sort au bout du tuyau, lorsque la plume n'est pas en maturité. La plume d'oie morte n'est pas si bonne que celle de l'oie vivante. Elle a ordinairement une odeur forte. Les plumes à écrire sont une seconde marchandise que l'oie fournit au commerce. Elles se tirent de l'aile de l'oiseau au mois de mars et au mois de septembre. Les cuisses d'oie salées qu'on tire de Bayonne et d'Auch, et qui sont fort estimées, font une troisième marchandise que fournissent ces oiseaux. Enfin la graisse d'oie est une quatrième marchandise qu'on en tire. Elle a plusieurs propriétés en médecine.

Mais ce qui assure à l'oie un rang distingué parmi les volailles, ce sont ses foies, dont on fabrique à Strasbourg ces pâtés admirables, le plus grand luxe d'un entremets.

La graisse qui découle de l'oie, lorsqu'elle est à la broche, doit être précieusement recueillie et conservée. On l'accompagne avec les légumes et surtout les épinards, auxquels elle communique un goût distingué. On en fait même des rôties qui ne sont pas à dédaigner.

Oison a l'anglaise. Procurez-vous un oison gras; pour vous assurer s'il est jeune

et tendre, essayez de lui rompre la partie supérieure du bec; si elle se rompt facilement, c'est une preuve qu'il a les qualités que vous recherchez; alors, supprimez-en les ailes, videz-le, épluchez-le, flambez-le, refaites-lui les pattes; coupez-en les ongles; hachez-en le foie. Epluchez trois gros ognons que vous couperez en petits dés; après les avoir passés dans le beurre; faites-les cuire à blanc; ajoutez une pincée de sauge bien hachée, ainsi que vos foies, du sel et du poivre. Mettez cet appareil dans le corps de votre oison; après l'avoir cousu et lui avoir bridé les pattes en long, faites-le cuire à la broche; la cuisson achevée, mettez la bête sur votre plat, et servez-la avec un jus de bœuf ou un blond de veau réduit.

Oisons (Potage d'abattis d'). Faites cuire vos abattis avec du bon bouillon, sel et bouquet de fines herbes. Etant cuits, coupez-les en morceaux; passez-les au lard fondu, avec persil, cerfeuil et un peu de poivre blanc. Blanchissez le tout avec des jaunes d'œufs, un filet de verjus et un jus de citron. Faites mitonner des croûtes séchées aux four, avec du bon bouillon; dressez dessus vos abattis et servez.

On peut en faire de même des béatilles des autres volailles.

Oisons farcis (Potage d'). Faites une farce avec leurs foies, cœurs et fines herbes hachés. Faites une omelette de quatre œufs; pilez le tout ensemble dans un mortier; farcissez-en vos oisons entre la peau et la chair; empotez-les avec du bon bouillon; jetez sur votre potage une purée verte; garnissez de laitues farcies ou de petits ognons blancs.

Oisons a la braise. Procurez-vous un ou deux oisons en bonne chair, après les avoir plumés, vidés et flambés, piquez-les de gros lard et de jambon; vous les ficelerez ensuite; vous faites une braise à l'ordinaire; mettez-y vos oisons avec même assaisonnement dessus que dessous.

Ayez des ris de veau, foies gras, truffes, champignons, morilles, mousserons, culs d'artichauts; passez le tout à la casserole, avec du beurre fondu. Ajoutez-y de bon jus de bœuf, sel, poivre et fines herbes, et faites cuire à petit feu. Ce ragoût fait, liez-le d'un coulis de veau et de jambon. Tirez vos oisons de la marmite, dressez-les sur un plat, versez votre ragoût par dessus et servez chaudement. On peut aussi les servir comme le canard, avec un ragoût de petits pois (Voy. Canard).

Oie a la daube. Ordinairement l'on prend une oie qui n'est pas assez tendre pour mettre à la broche. Après l'avoir vidée et lui avoir troussé les pattes dans le corps, on la fait refaire sur le feu et on l'épluche. Il faut ensuite la larder partout avec des lardons de lard assaisonnés et maniés avec persil, ciboules, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, un peu de muscade râpée. Votre oie ainsi lardée, vous la ficelez et la placez dans une marmite juste à sa grandeur, avec deux verres d'eau, autant de vin blanc, un demi-verre d'eau-de-vie, et encore un peu de sel et de gros poivre. Bouchez bien la marmite, et faites cuire à très petit feu pendant trois ou quatre heures. La cuisson faite et la sauce assez réduite pour qu'elle puisse se mettre en gelée; dressez la daube dans son plat; quand elle sera presque froide, versez la sauce par dessus, et ne la servez que quand elle sera tout-à-fait en gelée, pour entremets froid.

Oies (Aiguillettes d'). Faites cuire à la broche trois oies; la cuisson achevée, et au moment de servir, coupez vos filets en longs morceaux égaux; faites réduire de l'espagnole jusqu'à ce qu'elle soit très épaisse, et versez-y le jus qu'auront jeté vos oies; ajoutez un peu de zeste d'orange ou de citron, et un peu de gros poivre. Faites chauffer votre sauce sans la faire bouillir; versez-la sur les aiguillettes, et servez.

Oie aux marrons. Préparez votre oie comme celle dite à l'anglaise; hachez son foie; coupez de petits ognons en dés; passez votre volaille dans du lard râpé; préparez quarante ou cinquante marrons, comme il est indiqué au potage à la purée

de marrons ; faites-les mijoter dans votre farce ; assaisonnez de sel, poivre, épices. Ces marrons cuits s'écrasent facilement dans les doigts ; rentrez le croupion de votre oie en dedans ; remplissez-la de votre appareil ; cousez la poche, mettez votre oie à la broche, dont vous la retirez au bout de cinq quarts-d'heure, et servez. (Voy. POTAGE A LA PURÉE DE MARRONS).

OIE RÔTIE. Procurez-vous une belle oie, jeune, tendre et d'une graisse bien blanche. Etant tuée, plumée et mortifiée de quelques jours ; flambez ; épluchez-la proprement, et, après l'avoir vidée, essuyez-la bien tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Coupez-lui le cou proche du corps, les ailes à la première jointure, et les pattes au-dessous du joint. Votre oie, ainsi préparée, faites-la cuire à la broche à petit feu, enveloppée de papier. Etant cuite et de belle couleur, servez-la avec une sauce piquante, ou tout autre sauce que vous jugerez convenable.

On peut aussi servir cette oie avec un ragoût de céleri ou de concombres, ou tel autre ragoût que l'on juge à propos.

OIE RÔTIE ET FARCIE. Votre oie préparée et parée, ainsi qu'il est indiqué dans l'article précédent ; procurez-vous des marrons rôtis dans la poêle, bien nétoyés de leur peau, et coupés par morceaux. Ayez aussi de la chair de saucisses bien entrelardée ; hachez-la un peu menu avec le foie de votre oie. Mettez ce hachis dans une casserole avec un peu de lard fondu ou de beurre frais ; joignez-y les marrons que vous avez préparés, avec un peu de persil et de ciboules hachés menu, et un bon assaisonnement ; remuez bien le tout ensemble sur le feu ; faites cuire à moitié ; laissez refroidir ; après avoir farci votre oie de ce hachis, cousez-la, pour que la farce ne puisse s'échapper, et faites-la cuire à la broche à petit feu, comme nous l'avons dit dans le précédent article.

OIE A LA PURÉE (Cuisses d'). Levez six cuisses d'oies bien grasses ; désossez-les jusqu'au joint de l'intérieur, et assaisonnez-les de sel et de gros poivre ; mettez en place de l'os un peu de lard haché ; rassemblez ensuite les chairs, que vous coudrez de manière à leur donner une belle forme. Mettez dans une casserole des bardes de lard, sur lesquelles vous placez vos cuisses, que vous recouvrez aussi de bardes ; ajoutez-y trois ou quatre ognons, une ou deux feuilles de laurier, un peu de thym, deux clous de girofle ; et plein une cuillère à pot de bouillon. Faites mijoter pendant deux heures. Au moment de servir, après avoir égoutté vos cuisses et ôté le fil qui les maintient, vous les dressez sur un plat et vous les masquez avec une purée de lentilles, de pois verts, d'ognons, une sauce Robert, ou une sauce tomate, etc.

OIES A LA LYONNAISE (Cuisses d'). Ayez trois ou quatre cuisses d'oies, que vous ferez chauffer et un peu frire dans leur saindoux ; coupez six gros ognons en anneaux ; faites-les frire dans une partie du saindoux, dans lequel vous aurez fait chauffer les cuisses. Quand ils seront cuits et d'une belle couleur, dressez vos cuisses ; mettez vos ognons dessus, et servez dessous une bonne poivrade, ou tout autre sauce relevée que vous jugerez convenable.

OIE A LA FLAMANDE. Après avoir vidé, flambé et épluché votre oie ; préparez-la comme la dinde en daube ; marquez-la et faites-la cuire de même ; sa cuisson achevée, vous l'égouttez ; vous la dressez ; vous l'entourez d'une garniture à la flamande, et vous servez (Voy. DINDE EN DAUBE.

OIES (Salaison des). On connaît deux méthodes pour conserver les oies en pot : par la première, on fait fondre et rissoler les quartiers des oies dans un chaudron de cuivre, jusqu'à ce que les os paraissent, et qu'une paille entre dans la chair. On arrange alors les quartiers dans des pots de terre vernissés, au fond desquels on met trois ou quatre brins de sarment pour empêcher les quartiers de tomber au fond, et en même temps pour les entourer de graisse. On y verse de cette graisse ; quinze jours après, on met par-dessus une couche de graisse de cochon, et l'on couvre bien le vase d'un papier trempé dans l'eau-de-vie et d'un gros papier huilé, qui les

empêche de contracter une odeur de rance.

On confit aussi les oies crues ; pour cela on coupe la viande en demi-quartier ; on la presse en tout sens sur du sel égrugé comme du gros sable, et bien sec, et on les place dans un pot avec le sel qu'ils ont pu prendre ; on continue ainsi, morceau par morceau, en ayant le soin de les presser fortement les uns contre les autres et contre les parois du pot, pour n'y laisser que le moins possible de vide ; et on le remplit ainsi jusqu'à quatre travers de doigt de l'entrée, avant d'y mettre de la graisse dont on remplit peu à peu le pot lorsqu'elle ne bout déjà plus.

Oies a la façon de Bayonne (Cuisses et aîles d'). Levez les ailes entières ainsi que les cuisses d'un certain nombre d'oies que vous voulez conserver, de manière à ne rien laisser sur la carcasse ; désossez en partie les cuisses avec la main ; frottez-les ainsi que les aîles, de sel fin, dans lequel il y aura une demi-once de salpêtre pilé, pour les membres de cinq oies. Rangez toutes vos ailes et vos cuisses dans une terrine ; insérez entre elles du laurier, du thym et du basilic, couvrez-les d'un linge blanc ; laissez-les vingt-quatre heures dans cet assaisonnement ; les ayant retirées, passez-les légèrement dans de l'eau ; laissez-les égoutter. Vous aurez préalablement ôté toute la graisse qui est dans le corps de vos oies, même celle qui est attachée aux intestins, et que vous aurez préparée comme le saindoux ; faites-les cuire à un feu très modéré ; il faut que le saindoux ne fasse que frémir : vous êtes assuré que ces membres sont cuits lorsque vous pouvez y enfoncer une paille. Alors, égouttez-les, et quand ils sont bien refroidis, arrangez-les le plus serré possible dans des pots. Coulez-y votre saindoux aux trois-quarts refroidi. Laissez le tout ainsi refroidir vingt-quatre heures ; au bout de ce temps, couvrez vos pots bien hermétiquement de parchemin, mettez-les dans un endroit frais, sans être humide, pour vous en servir au besoin.

Oille. Par ce mot, qui a passé de l'espagnol dans notre langue, on entend une espèce de potage dans lequel il entre plusieurs racines et plusieurs viandes différentes.

Oille a l'espagnole. Ce potage, très dispendieux, ne se montre que sur les tables somptueuses ; il se compose de la manière suivante : on se procure dix livres de culotte de bœuf, que l'on a soin de parer et de ficeler, une poitrine de mouton, un tendon de veau, un combien de jambon dessalé, un poulet, deux pigeons, deux cailles, deux vieilles perdrix troussées en poule piquée, un canard, une livre de petit lard, un saucisson cru, huit saucisses avec du piment rouge dedans ; après avoir paré et ficelé le tout, on le place dans une braisière avec deux livres de pois espagnols, que l'on a fait tremper de la veille, dans de l'eau tiède ; on mouille le tout avec du grand bouillon, et on le fait bouillir, en y ajoutant six pimens enragés, quatre clous de girofle, un peu de muscade, et un peu de macis enveloppé dans un petit linge blanc. On laisse aller le tout jusqu'à parfaite cuisson, en retirant les pois les plus tendres.

On a quatre choux, dix laitues, trente carottes, tournées le plus également possible, autant de navets ; après les avoir fait blanchir, on les marque dans une casserole bien couverte de bardes de lard, et on la mouille avec le dégraissis de la braisière.

On prépare une douzaine de culs d'artichauts bien tournés et bien ronds, que l'on fait cuire dans un blanc, avec vingt-quatre ognons glacés ; on tourne plein un verre de petites carottes en olives, autant de navets. Après les avoir fait blanchir, on les fait cuire avec du consommé et un peu de sucre ; on prend la même quantité de petits haricots verts, coupés en losanges, de petites fèves, concombres, petits pois, le tout blanchi, et chaque article mis à part.

Après avoir égoutté les viandes et les legumes, on passe le bouillon de la braisière ; on le fait dégraisser et clarifier ; on le passe à la serviette et on le tient bouillant.

On presse les choux et les laitues, que l'on dresse sur un grand plat dans l'ordre suivant : un morceau de chou, une carotte, une laitue, un navet, jusqu'à ce que le cercle du plat soit formé ; on met dans le puits les pois espagnols. On place les viandes par ordre sur le milieu du plat, et les douze culs d'artichauts sur le bord des légumes, à distance égale, en mettant un ognon glacé entre.

Quant aux petits légumes bien chauds, on les saute au moment de servir, avec un peu de glace et de beurre, et on les place par bouquets dans les culs d'artichauts; on glace toutes les viandes. Il faut servir chaudement avec le consommé clarifié à part.

Oille a l'espagnore (Autre manière ds servir pour relevé l'). Vos viandes étant cuites à propos, vous passez votre consommé, et le faites travailler, avec quatre cuillères à pot de grande espagnole. Faites dégraisser et réduire la sauce et ajoutez-y une bouteille de vin de Madère. Passez votre sauce à l'étamine ou au bain-marie; au moment de vous en servir, joignez-y un beurre de piment. Après avoir dressé votre oille comme ci-dessus, saucez, et servez le plus chaudement possible.

OISEAUX (Petits). On les met à la broche comme les alouettes (Voy. ce mot), ou bien on les saute dans le beurre et les fines herbes.

OISON. Voy. oie.

OLIVE. Fruit que portent les oliviers.

Les marchands épiciers en distinguent trois sortes qui diffèrent en bonté et en grosseur ; savoir : les olives de Vérone, les olives d'Espagne et les olives de Provence. Celles de la première espèce qui ne sont presque plus connues, passent pour les meilleures. Les secondes, d'un vert pâle et d'un goût un peu amer, sont un peu moins grosses qu'un œuf de pigeon. Celles de Provence sont de diverses grosseurs ; mais celles que l'on nomme picholines ou petites, sont infiniment plus exquises que les autres. Il vient encore quantité d'autres olives du Bas-Languedoc, d'Italie, et surtout de la rivière de Gênes. Les olives n'ont pas sur l'arbre le goût et la bonté qu'on leur trouve en les mangeant. Elles sont alors d'une amertume insoutenable qu'elles ne perdent qu'après une lessive qu'on leur donne après les avoir cueillies. Pour cela, on les ramasse long-temps avant leur entière maturité, et on les fait tremper pendant quelques jours dans de l'eau fraîche, après quoi on les remet dans une autre eau préparée avec de la soude des cendres de noyaux d'olives brûlés. On les laisse quelque temps reposer dans cette eau ; ensuite on les en tire pour les faire passer dans une saumure faite d'eau et de sel, avec laquelle on les met dans ces petits barils, dans lesquels on les envoie. Il est essentiel qu'elles trempent bien toutes dans la sauce attendu qu'elles noircissent et se pourrissent lorsqu'elles n'y sont pas. Quand les olives sont tout-à-fait en maturité, c'est-à-dire, lorsqu'elles commencent à rougir, on en tire, par la pression, une huile fort bonne, dont il se fait un très grand commerce (Voy. Huile).

On confit les olives tandis qu'elles sont encore vertes; qu'elquefois aussi on en sale de mûres. On se sert d'olives confites pour assaisonuer les viandes rôties. On les mange aussi en salade ; les Italiens les mangent au second service, avec du pain. Elles sont bonnes pour exciter l'appétit, pour fortifier l'estomac. Les anciens confisaient les olives avec beaucoup de soin, et avaient inventé différentes méthodes pour leur donner le goût agréable que la nature leur a refusé. Les modernes en ont trouvé une beaucoup plus simple; puisqu'ils n'emploient pour cet effet que le vinaigre ou le sel ; elles sont alors agréables au goût. On fait des entrées de poulardes, bécasses, perdrix, sarcelles, canards, et autres gibiers aux olives.

OMBRE. Espèce de truite, nommée en latin thymallus, parce qu'elle a une odeur du thym. Sa chair est délicieuse et facile à digérer, d'un bon suc, et si salutaire, qu'on en permet l'usage, même aux malades. Elle ressemble assez, par sa figure, aux truites ordinaires. Elle habite comme elles dans les eaux pures et nettes ; elle vit des mêmes alimens, mais on l'estime plus

que les autres truites, à cause de son bon goût.

OMELETTE (Voy. OEuf).

ORANGE. Fruit rond, de couleur jaune, odorant, qui croît sur un arbre appelé oranger. Il est couvert d'une écorce peu épaisse, et divisé en plusieurs loges remplies d'une substance vésiculeuse et pleine de suc, dans laquelle se trouvent quelques semences. Il y a des oranges douces et des oranges amères. C'est aux Portugais que nous sommes redevables de cet excellent fruit; c'est pour cela qu'on les appelle aussi oranges de Portugal; mais les Portugais n'en ont que d'une espèce. Il y en a à la Chine de plusieurs sortes. Celles qu'on estime le plus, ne sont pas plus grosses qu'une boule de billard; la peau en est d'un jaune tirant sur le rouge, fine, unie et extrêmement douce. Nice, la Cioutat, Grâce, les îles d'Hières, Gênes, le Portugal, même la Chine, sont les lieux d'où l'on tire ordinairement les oranges qui se consomment en France. Cependant la plus grande partie nous vient de Provence. On se sert des oranges douces et amères dans les alimens. On choisit les unes et les autres nouvelles, remplies de suc, d'une odeur agréable, et ayant une écorce mince. L'écorce d'orange amère sert beaucoup dans les alimens et en médecine; on la confit, ainsi que celle d'orange douce; on en fait aussi des zestes; elle est stomacale, et donne de l'appétit. Son jus rafraîchit, mais il en faut user sobrement, sans quoi il peut incommoder l'estomac et la poitrine. L'écorce d'orange amère échauffe beaucoup quand on s'en sert avec excès. Les écorces d'oranges douces et amères conviennent en tout temps et à toutes sortes d'âges, aux personnes qui ont l'estomac faible, et à ceux qui sont d'un tempéramment mélancolique. Pour les sucs de ces fruits, ils sont excellens dans les temps chauds aux personnes bilieuses. On exprime le suc de l'orange amère, on le mêle avec du sucre et de l'eau, et on en fait une boisson fort agréable. On fait des compotes d'orange, des eaux d'orange, etc. La fleur d'orange est employée dans les alimens et en médecine. On la confit tout entière, ou l'on en fait des pâtes et des conserves. On en tire, par distillation, une eau de fort bonne odeur, et qui est très usitée. On doit choisir la fleur d'orange blanche, belle, d'une odeur agréable et nouvellement cueillie. L'usage immodéré de cette fleur échauffe, et peut causer, par ce moyen, différentes maladies.

On appelle oranges vineuses, celles qui ont le goût relevé, et oranges pisseuses, celles qui ont beaucoup de jus.

On tire bien des sortes d'huiles de la fleur, des zestes et du fruit entier de l'orange. L'huile de Neroli est celle que donnent les fleurs par le moyen de la distillation. La plus parfaite se fait à Rome; elle est aussi bonne en Provence, et elle est encore meilleure à Paris. L'huile qui se tire des zestes et de la peau de l'orange par le moyen de l'eau et de l'alambic, est aussi excellente pour la douceur et la bonté de son odeur. L'huile qu'on appelle de petit grain, est celle qui se fait avec de petites oranges qu'on fait tremper cinq ou six jours dans de l'eau, et qu'on distille avec la même eau dans un alambic; cette huile est d'un jaune doré et d'une odeur forte, mais agréable. Ces huiles se font à Grâce, à Biot, à trois lieues de Grâce, aux Cannettes et à Nice; mais on les sophistique avec de l'huile de Ben, ou d'amandes douces.

Oranges (Gelées d'). Prenez dix oranges, trois citrons; vous zesterez trois oranges le plus légèrement possible, c'est-à-dire, qu'avec un couteau vous enlèverez par petites portions leur écorce; vous la mettrez dans une casserole; pressez les dix oranges et les trois citrons sur les zestes; vous clarifierez une demi-livre de sucre; vous placerez dessus le jus d'oranges, les zestes et le sucre clarifié, que vous avez mis presqu'au cassé; vous ferez chauffer avec le sucre le jus d'orange, que vous passerez au travers d'un linge fin; après cela, vous y mettrez la décoction de trois bâtons de colle de poisson, c'est-à-dire, qu'après avoir battu un bâton de colle de poisson, vous les mettez en petite partie dans une casserole avec trois poissons d'eau;

faites-la mijoter pendant deux heures, et la passez à travers l'étamine, sans la fouler ni la presser; vous la mêlerez avec l'appareil tiède; amalgamez bien la colle et le jus, et mettez la gelée dans des petits pots; vous la placerez à la glace ou au frais; lorsque la gelée est bien prise, vous la retirez de la glace; sept petits pots suffisent pour un entremets; on peut faire cette gelée à la corne de cerf, aux pieds de veau; mais il faudrait que la gelée de ces deux articles fût en très petite quantité et très ferme. Par ce même procédé, vous faites toutes sortes de gelées, telles qu'au vins de Malaga, Madère, Chypre, Marasquin, etc.

Oranges (Gelée d') renversée. Vous préparez votre gelée d'oranges comme celles des petits pots, mais en plus grande quantité; il faut plus de colle que pour le blanc-manger; vous la mettrez à la glace pour qu'elle se congèle bien; au moment du service, vous renversez le moule sur le plat; avec un linge bien chaud, vous le frotterez, et la gelée se détachera; en cas qu'il y ait du liquide, vous le humerez avec un chalumeau. Toutes les gelées renversées se préparent de même.

Oranges (Beignets de). Otez le zeste à plusieurs oranges, et laissez-leur le blanc; après les avoir coupées par quartiers, faites-les blanchir environ un quart-d'heure; égouttez-les; ôtez les pepins; faites mijoter vos quartiers dans un sirop léger, et faites-les réduire presqu'au caramel; retirez-les du feu quand ils seront froids, vous les garnirez de sirop; vous les tremperez dans de la pâte à frire, de manière qu'ils soient d'une belle couleur; vous les retirerez; les poudrerez de sucre; les glacerez et les servirez.

Oranges (Marmelade d'). Coupez des oranges douces par morceaux; ôtez-en les durillons; faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, dans l'eau bouillante, avec un peu de jus de citron; tirez-les à l'eau fraîche; égouttez-les et les pressez dans une serviette; pilez-les et les passez à l'étamine; mettez cette marmelade dans du sucre à la grande plume, faire quelques bouillons; sur demi-livre de marmelade, mettez une livre de sucre.

Oranges confites. Prenez de belles oranges dont l'écorce soit épaisse; marquez-leur quatre séparations, sans que les quartiers se détachent; vous les tournez ensuite, et les mettez dans l'eau bouillante, où vous les laissez jusqu'à ce que la tête d'une épingle y entre en ne pressant que légèrement, puis vous les remettez dans de l'eau fraîche.

Vous avez du sucre clarifié et cuit au lissé; vous le faites bouillir, et y mettez vos oranges, auxquelles vous donnez quelques bouillons; ensuite vous écumez le mélange et le versez dans une terrine; le lendemain, vous égouttez les fruits; donnez quelques bouillons à votre sucre, et le versez sur les oranges; le troisième jour, vous égoutterez de même; mettez votre sucre à la nappe, et après y avoir jeté un peu de sucre clarifié, vous y réunissez les oranges, auxquelles vous donnez un bouillon couvert; vous opérez de même les deux jours suivans; le dernier jour, lorsque votre sucre est au perlé, vous y mettez les oranges; vous les faites bouillir pendant quelques instans; puis vous les faites sécher à l'étuve, et les arrangez dans des boîtes.

Oranges a l'eau de vie. Tournez proprement de belles oranges de Portugal; piquez-les dans le milieu, et mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche; faites-les blanchir sur le feu et mettez-les dans de la nouvelle eau fraîche; faites cuire du sucre à la petite nappe, après l'avoir clarifié, et versez-le sur vos oranges, quand il ne bouillira plus; donnez au tout un bouillon couvert; répétez cette opération les deux jours suivans, et commencez chaque fois par faire cuire séparément le sucre à la petite nappe; mettez-y ensuite les oranges, et donnez au tout un bouillon couvert. Le troisième jour, égouttez vos oranges et mettez-les dans des bocaux.

Donnez ensuite quelques bouillons à votre sucre, et lorsqu'il sera refroidi, opérez comme pour les mirabelles (Voy. mirabelles).

Oranges (Compote d') Coupez par quar-

tiers de belles oranges que vous aurez tournées proprement ; après en avoir ôté les pepins, mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche ; puis vous les mettrez dans autant d'eau qu'il en faudra pour les faire blanchir sur le feu ; vous les remettrez de nouveau dans l'eau fraîche ; quand elles seront assez tendres, vous les en retirerez pour les mettre dans du sucre au petit lissé ; vous les sortirez après quelques bouillons et les laisserez refroidir ; donnez encore quelques bouillons, et laissez refroidir de nouveau. Retirez vos oranges du sirop, et mettez-les dans les compotiers, et versez dessus le sirop, auquel vous aurez donné quelques bouillons, et que vous aurez laissé refroidir.

Oranges (Ratafia d'). (Voy., ci-dessus, Ratafia de citronnelle), et opérez de la même manière, en substituant des oranges aux citrons.

Oranges (Compote de taillandins d'). Coupez par petits filets très déliés quelques oranges que vous aurez zestées ; faites blanchir vos filets jusqu'à ce qu'ils s'écrasent sous les doigts ; mettez-les à l'eau fraîche ; égouttez-les, et faites-leur jeter plusieurs bouillons dans un sucre léger ; donnez-leur un second bouillon le lendemain, et servez-les.

Orange (Gelée de fleur d') au vin de Champagne. Epluchez une poignée de fleur d'orange ; mettez-en les pétales dans l'eau fraîche, après avoir ôté le pistil ; retirez-les pour les mettre sur le feu, dans de l'eau, et leur faire jeter un bouillon ; retirez-les ; égouttez-les ; mettez-les dans du sirop, et faites-les cuire au petit perlé ; quand elles seront cuites, laissez-les refroidir ; ajoutez alors une bouteille de vin de Champagne et autant de colle de poisson, comme il est dit à l'article Gelée de groseilles (Voy. Groseilles) et finissez de même.

Orange (Marmelade de fleurs d'). Faites faire quelques bouillons à votre fleur d'orange, pour la blanchir ; mettez-la dans l'autre eau chaude avec du jus de citron, et la faites rebouillir jusqu'à ce qu'elle s'écrase facilement sous les doigts ; retirez-la et la mettez dans de l'eau fraîche avec du jus de citron ; faites-la égoutter ; pressez-la dans une serviette et la pilez ; mettez-la sur le feu, sans bouillir, et délayez-y du sucre cuit au soufflé. Il faut deux livres et demie de sucre pour une livre de fleurs épluchées.

Orange. (Conserve de fleurs d'). Prenez deux livres de beau sucre, et une demi-livre de fleur d'orange fraîche et épluchée. Faites fondre du sucre dans une quantité d'eau suffisante, et écumez-le, puis jetez-y la fleur d'oranger. Faites cuire le sucre au cassé, ensuite le retirez et remuez vite avec une stapule. Lorsque le mélange commence à boursouffler, vous le versez dans des caisses de papier.

Orange (Fleur d') pralinée. Épluchez de la fleur d'orange bien blanche et bien fraîche ; jetez-la à mesure dans l'eau ; faites cuire du sucre au soufflé. après l'avoir clarifié, deux livres par livre de fleur ; mettez dans votre sucre votre fleur que vous manierez fortement dans l'eau, pour qu'elle soit dans sa largeur ; après l'avoir pralinée, vous la remuerez avec une spatule, jusqu'à ce que votre sucre revienne à la cuisson du soufflé ; retirez alors votre poêle du feu, et travaillez votre fleur avec la spatule, jusqu'à ce que le sucre s'en sépare et qu'il devienne en poudre ; vous la mettrez bien sécher à l'étuve, et passez-la au travers d'un tamis de crin, pour en retirer votre fleur, que vous trouverez toute l'année pour votre usage en la serrant dans un bocal, ayant bien soin de la tenir toujours dans un lieu sec.

On peut praliner la fleur d'orange au sucre en poudre en observant le procédé qui est indiqué pour le gros candi de fleur d'orange, en observant toujours de la mettre dans l'eau avant de la mettre au sucre pour qu'elle conserve toute sa forme.

Avec la fleur d'orange pralinée de l'une ou de l'autre manière, on fait des petits candis comme ceux dont il est question aux mots violette et jonquille en suivant les mêmes procédés.

Orange (Sirop de fleur d'). Prenez quatre livres de sucre clarifié cuit au perlé, et trois quarterons de fleur d'orange bien

fraîche et bien épluchée ; donnez-leur un fort bouillon ; retirez du feu et laissez infuser deux heures ; donnez une douzaine de nouveaux bouillons ; versez votre sirop dans un tamis posé sur une terrine, pour en séparer la fleur ; remettez sur le feu, et faites cuire au lissé ; mettez votre sirop dans une terrine d'abord, et quand il sera froid, dans vos bouteilles ; pour que la fleur d'orange ne soit pas perdue, mettez-la dans du sucre en poudre ; frottez-la avec les mains pour la sécher ; tamisez-la et mettez-la à l'étuve.

Orange (Glace de fleur d') a l'eau. Mettez dans une salbotière avec une livre de sucre deux poignées de fleurs d'orange épluchée ; versez-y une pinte d'eau bouillante ; ajoutez deux jus de citron, et bouchez la salbotière de son couvercle ; laissez infuser deux heures ; passez au tamis de soie, et mettez à la glace comme à l'ordinaire.

ORANGE MUSQUÉE. Poire du commencement d'août, médiocrement grosse, plate, assez colorée ; sa queue est longuette, sa peau assez souvent tiquetée de petits placards noirs ; sa chair est assez agréable. L'orange musquée est un fruit à planter en arbre de tige. Il y a l'orange tulipe, poire qui n'est pas bonne, si ce n'est peut-être, en certains terroirs. L'orange verte est une poire du nombre de celles qui ont la chair cassante, avec une eau douce et sucrée, et quelquefois parfumée ; elle est de la seconde classe des bonnes poires. Le temps de sa maturité est au commencement d'août un peu devant les robines, les bons chrétiens musqués et les pêches. Son eau est sucrée, et a un parfum tout particulier pour son espèce ; elle est assez grosse, plate et ronde, son œil est enfoncé, son coloris est vert et incarnat sur une peau rude ; elle est fort abondante, et fait mieux en buisson qu'en espalier.

ORANGEADE. C'est la boisson que l'on fait avec du jus d'orange, de l'eau et du sucre. On l'appelle aussi limonade. On nomme orangeat l'écorce d'orange coupée en morceaux longs et étroits, confite au sec ou couverte de sucre en dragée.

ORFE. Poisson de fleuve et de lac, plus large que la carpe, et plus épais que la brême ; il ressemble au premier de ces deux poissons par sa couleur qui est d'un brun jaunâtre, et par les dimensions de ses ecailles. La longueur ordinaire de ce poisson est depuis un pied jusqu'à seize pouces. Sa chair est très estimée pour sa qualité ; il est de saison pendant toute l'année, excepté au mois d'avril, temps auquel il fraie et perd de sa qualité.

Il y a deux variétés de ce poisson, dont l'une a la chair blanche après la cuisson, et l'autre l'a rougeâtre comme celle des truites. Cette dernière est la meilleure.

On trouve l'orfe dans le Rhin, et dans plusieurs fleuves et lacs d'Angleterre.

On la prépare et on l'apprête comme la carpe ou la brême, (Voy. Carpe et Brême.)

ORGE. Grain que l'on met au rang des blés qu'on appelle petits-mars. Il pousse une tige plus courte que celle du froment et du seigle, entrecoupée ordinairement de cinq nœuds, et quelquefois de six. Il sort de chacun de ces nœuds une feuille qui environne presque toute la tige. Les feuilles basses sont plus étroites que celles du froment, les autres sont quelquefois aussi larges. Ses fleurs et ses graines naissent dans des épis ; chaque fleur est à plusieurs étamines, soutenues par un calice à deux ou trois feuilles. Les graines sont pointues par deux bouts, grosses vers le milieu, attachées fortement à la balle, qui est souvent terminée par un filet de couleur blanche, tirant sur le jaune, remplies d'une substance moëlleuse, qui se réduit en racine ; sa farine est chevelue. Il y a de l'orge blanc, de l'orge rouge, et de plusieurs autres couleurs, suivant les lieux. On en distingue ordinairement deux espèces, l'une qui vient sur des épis gros et courts, l'autre sur des épis plus minces et plus longs ; mais cette différence n'a rien d'essentiel pour la qualité du grain. L'orge en plusieurs endroits est nommée marsèche, en d'autres, paumelle, orge de Galatie, orge à deux rangs, pour la distinguer de l'escourgeon.

Le grain d'orge sert à nourrir les bestiaux. En Espagne on le donne aux chevaux, comme on fait ici l'avoine. Ce grain sert encore à faire de la bière et du pain qui est rafraîchissant et assez nourrissant; mais peu agréable, dur à digérer, et mauvais pour l'estomac. Le pain d'orge était fort commun anciennement. L'orge se prépare différemment pour nous servir d'aliment. Le plus usité est l'orge mondé qui a été dépouillé de sa première peau ou enveloppe. On s'en sert dans la composition de plusieurs tisanes qu'on ordonne aux malades, comme aux personnes en santé pour les rafraîchir.

Orge perlé. Potage. Lavez une demi-livre d'orge perlé; faites-le tremper la veille pour le lendemain; faites-le blanchir et faites-le crever dans du bon consommé pendant une heure.

Orge mondé. On le lave; on le nettoie bien; on le fait bouillir doucement dans l'eau, pendant cinq ou six heures, jusqu'à ce qu'il soit réduit en crême. On y met, en commençant, un peu de beurre bien frais, et sur la fin un peu de sel. Quand on veut rendre cette bouillie plus agréable, on y met quelques amandes avec un peu de sucre. Si on la veut rafraîchissante, on y met des graines de melons et de citrouilles mondées.

Orge passé. Se fait comme l'orge mondé, on le passe ensuite à l'étamine; alors il nourrit moins. Mais, si, après l'avoir passé, on le fait épaissir sur le feu, il devient aussi nourrissant que l'orge mondé, si l'on en prend la même quantité. On peut mettre du lait dans ces différentes préparations, elles en sont plus agréables au goût.

Comme l'orge mondé est sujet à s'altérer avec le temps, le meilleur moyen de le conserver bon, est d'y mettre quelques feuilles de laurier.

ORGEAT (Sirop d'). Prenez un quarteron des quatre semences froides, trois quarterons d'amandes douces, très blondes, quelques amères; échaudez-les et les pelez; pilez le tout et tirez-en la substance laiteuse, en l'arrosant peu à peu d'une chopine d'eau, et en pressant cette pâte dans une serviette; faites cuire deux livres de sucre au cassé, versez dessus votre lait d'amandes, et le mettez à l'étuve à une chaleur douce, jusqu'à ce qu'il vienne au perlé.

ORGERAN. Nom d'une espèce de pomme. Il y en a deux espèces, le hâtif et le tardif.

ORTOLAN. Oiseau plus petit qu'une alouette, fort gras, et dont le plumage est de différentes couleurs. Son bec et ses pattes tirent sur le rouge. Il se nourrit de plusieurs graines, surtout de millet, ce qui l'engraisse beaucoup. On le trouve dans les pays chauds, comme dans le Dauphiné, la Provence, le Languedoc, etc. Sa chair est tendre, délicate, succulente, et d'un goût exquis.

Les ortolans arrivent à peu près avec les cailles dans les pays où ils se fixent, et ils en partent vers le mois de septembre. On les prend lors de leur passage, aux gluaux et à la nappe; ils ont alors fort peu de graisse, mais au moyen du millet dont on les nourrit dans un endroit couvert et privé de lumière, ils en acquièrent beaucoup et en fort peu de temps.

On peut facilement enfermer des ortolans dans des coquilles d'œufs de poule bien lutés, et les faire cuire dans l'eau ou sous la cendre; mais ils sont préférables à la broche.

Ortolans a la broche. Bardez vos oiseaux; enfilez-les dans une brochette que vous attachez à la broche. Arrosez-les en cuisant, d'un peu de lard fondu, ou flambez-les; sept ou huit minutes suffisent pour les cuire. Servez chaud avec un jus d'orange.

On apprête aussi les ortolans comme les cailles (Voy. Cailles.)

OSEILLE. Plante potagère. Il y a sept espèces d'oseille, la première est l'oseille à la paresseuse, parce qu'une feuille est si grande, qu'elle peut servir pour un potage; elle nous est venue des Pays-Bas; la seconde est la grande oseille, semblable à la patience; la troisième ne produit point de graine; sa plante s'élargit en terre, en produisant de petits rejetons à côté, desquels on se sert pour en replanter. La quatrième est la pe-

tite oseille dont on fait usage partout. La cinquième est l'oseille ronde, grande et petite, qui ne graine pas, et qui se multiplie par ses rejetons. La sixième est la sauvage qui vient dans les hauts prés, et qu'on ne cultive point dans les jardins. La septième a la feuille en trèfle; on la nomme alleluia, et elle a toute l'acidité de l'oseille. On peut réduire toutes les espèces d'oseilles à quatre, la grande, la longue, la ronde et la jaune vivace.

La grande nommée aussi oseille vierge, a la feuille jusqu'à dix-huit pouces de longueur sur cinq ou six de largeur; sa couleur est d'un vert de pré; sa racine est jaune. On en fait peu d'usage en cuisine, parce qu'elle est dure et a peu de suc, et on n'en cultive que pour la curiosité.

La longue est la plus généralement cultivée. Il y en a de deux espèces; l'une a ses feuilles beaucoup plus grandes et plus blondes que l'autre; c'est celle qu'on appelle, à Paris, oseille de Belleville; du reste, elles se ressemblent. Leur feuille est alongée, de couleur de vert de pré, pointue, échancrée et à oreille du côté de sa base. Sa queue est longue et déliée; ses fleurs sont à plusieurs étamines attachées au fond d'un calice, qui est six feuilles posées, comme à double rang, trois à trois; sa semence est à trois coins, de couleur brune; sa racine est fibreuse, très amère et jaune. Cette oseille se sème, ou en plein champ, ou en rayons, sur une planche, ou bien en bordure. Elle veut une terre bien labourée. On sème l'oseille au mois de mars et lorsquelle est levée, il faut la sarcler et l'arroser quand on juge qu'elle en a besoin; sa graine se recueille au mois de juillet. On l'étend sur un drap au soleil pour qu'elle se perfectionne. Elle se conserve bonne pendant deux ans, quand on la vanne sur le champ, et quatre, quand on la laisse dans sa bourre. Les oiseaux en sont fort friands, quand elle est sur pied.

L'oseille ronde a une racine menue qui court entre deux terres. Sa feuille varie, quelquefois elle est presque ronde, et tantôt elle est pointue, et à oreilles, et tantôt sans or illes. Sa tige est basse et rampante. Sa fleur et sa graine ressemblent à l'oseille longue, et elle est de couleur de vert, et d'une saveur aigrelette. Elle se multiplie de graine, comme la longue; mais on détache des rejetons des vieux pieds qu'on plante et qu'on cultive. Elle dure dix à douze ans. Il y en a qui la préfèrent aux autres, parce qu'elle n'est qu'aigrelette; mais elle fournit bien moins que la longue.

La jaune vivace a la feuille assez grande, plus ronde que longue et très blonde. Cette oseille n'est point sujette à monter. Elle fournit dans le temps où les autres montent et où la nouvelle n'est pas en état d'être coupée; elle a moins d'acide, et elle est moins verte. On la multiplie de petits rejetons détachés des vieux pieds. On la plante en échiquier à un pied de distance. Sa touffe grossit d'année en année, et on peut la conserver dix ans.

L'oseille sauvage qui croît dans les prés, est plus sèche, plus dure et plus aigre que les autres, et à leur défaut, sert aux pauvres gens de la campagne. Il y a encore une autre espèce d'oseille qui se trouve dans les jardins de quelques curieux. Elle s'élève en arbuste, et sa feuille ressemble assez à celle du peuplier. Elle est lisse, lustrée, unie sur les bords, et d'un vert clair. Elle a un goût à peu près semblable à celui des autres oseilles. Elle est plus sèche, et tout son mérite ne consiste que dans la rareté. Tout le monde sait l'usage que l'on fait de l'oseille en cuisine.

Oseille (Purée d') en gras. On a de l'oseille selon la quantité de purée que l'on veut faire, trois ou quatre cœurs de laitues, et une poignée de cerfeuil bien épluché; après avoir haché le tout, et l'avoir bien pressé pour en extraire le jus, on met un bon morceau de beurre dans une casserole avec des champignons hachés, des échalottes et du persil que l'on passe dans le beurre; alors on met l'oseille par-dessus les fines herbes, et l'on fait cuire. Le tout cuit à son point, on y verse quatre cuillerées à dégraisser, plus ou moins, selon la quantité de purée que l'on veut faire.

A défaut de velouté, et surtout pour économiser, on met plein une cuillère à

bouche de farine; on mouille la purée avec du bouillon, en y ajoutant du sel et du poivre; quand elle est réduite à point, on la fortifie de cinq ou six jaunes d'œufs; on la passe à l'étamine, et on la dipose dans une casserole pour l'employer au besoin.

Oseille (Purée d') en maigre. Vous préparez et vous assaisonnez votre oseille comme dans l'article précédent; vous la faites cuire de même; après l'avoir bien passée au beurre, vous mettez sur six jaunes d'œufs, plein deux cuillères à bouche de farine, que vous mêlez avec de la crême, ou trois verres de lait; vous mettez cet appareil dans votre oseille. Votre oseille fondue, faites-la réduire sur un fourneau un peu ardent, en la tournant continuellement avec une cuilière de bois; votre purée réduite à point, vous la passez à l'étamine, et la tenez chaude, pour être à même de vous en servir.

Oseille confite. Ayez de l'oseille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, persil, ciboules, pourpier, que vous préparerez en proportion de leurs forces. Ces herbes épluchées et lavées, faites-les égoutter.

Mettez un bon morceau de beurre dans un grand chaudron, vos plantes par-dessus, et autant de sel qu'il en faut pour les bien saler. Faites cuire à petit feu jusqu'à ce que l'eau soit entièrement tarie. Vos herbes refroidies, mettez-les dans des pots bien nets. Moins on en consomme, plus les pots doivent être petits, parce qu'étant entamés, les herbes ne se conservent tout au plus que trois semaines. Quand elles sont dans les pots, faites fondre du beurre, et lorsqu'il est tiède couvrez-en vos herbes. Le beurre devenu froid, couvrez les pots et mettez-les dans un endroit sec, ni trop chaud, ni trop froid, pour vous en servir au besoin, soit pour la soupe ou pour des farces.

Oseille (Farce à l'). Votre oseille bien épluchée, lavée et égouttée, hachez-la; mettez-la ensuite dans une casserole avec de beurre frais, sel et poivre, ciboules et cerfeuil, un peu de muscade. Laissez cuire et mitonner; pour adoucir l'acide qui est propre à cette plante, mettez-y sur la fin un peu de crême.

Oseille (Ragoût d') en gras. Epluchez; lavez et faites cuire votre oseille à l'eau bouillante; faites-la égoutter ensuite comme les épinards; mettez-la dans une casserole, et mouillez-la de coulis clair de veau et jambon, en y ajoutant sel et poivre; faites mitonner à petit feu; le ragoût bien mitonné, jettez-y un peu d'essence de jambon, et servez-vous-en pour toutes les entrées à l'oseille.

Oseille a la bourgeoise, en maigre. Votre oseille bien épluchée, bien lavée et bien égouttée, hachez-la et mettez-la fondre dans une casserole; quand elle est bien fondue, mettez-la dans une autre casserole avec un morceau de beurre, pour frire un peu l'oseille. Mettez plein deux cuillerées à bouche de farine dans un vase; cassez-y un œuf; délayez la farine; prenez encore un œuf, que vous battrez avec votre farine; mettez-y un verre de lait, délayez le tout ensemble et versez sur l'oseille; tournez-la sur le feu; lorsqu'elle aura bouilli un quart-d'heure, mettez-la sur un plat. Après vous être assuré qu'elle est d'un bon sel, mettez-y des œufs pochés, des œufs durs ou un fricandeau.

OUBLIE. Pâtisserie ronde et déliée, qu'on fait avec une pâte claire et délayée avec du sucre et du miel, un peu de farine et d'eau. On a un fer fait exprès; on le fait chauffer, puis avec une cuillère à bouche on met un peu de cette pâte sur le fer, qu'on ferme aussitôt, et qu'on met sur le feu, pour faire cuire l'oublie. Quand elle est cuite on la tire et on la sert toute ronde, ou en cornet.

OUTARDE. Gros oiseau, qui ressemble beaucoup à l'oie. Son plumage est varié de différentes couleurs, de blanc, de noir, de brun, de gris et de couleur de rose. Le bec est long de trois pouces, les jambes et la moitié des cuisses couvertes de petites écailles de figure hexagone. On trouve des outardes qui ont trois pieds de haut, depuis le bec jusqu'aux ongles, ensorte qu'on peut regarder cet oiseau comme le plus grand après l'autruche. L'outarde ne peut long-

temps soutenir son vol, parce qu'elle a les ailes fort courtes à proportion de la grandeur de son corps. Elle ne se perche jamais sur les arbres, mais elle se repose à plate terre dans les campagnes, où elle se plaît uniquement. On ne trouve jamais les outardes dans l'eau, à moins que les campagnes où elles vivent ne soient inondées. Elles pondent et couvent dans les blés, et s'il arrive que quelqu'un, par hasard, vienne à toucher leurs œufs, elles les abandonnent aussitôt, et vont faire ailleurs une nouvelle ponte. Elles vivent de grains et fruits. La chair de l'outarde est assez nourrissante, mais plus dure que celle de l'oie. Elle ne laisse pourtant pas d'être d'un bon goût, et même délicate quand l'outarde est jeune. Il faut la prendre en automne, ou en hiver. Comme elle est difficile à digérer, il faut la laisser mortifier assez long-temps. Les estomacs faibles doivent s'en abstenir ou n'en pas faire un grand usage. On apprête les outardes comme les oies et les oisons, et on en fait des pâtés. Il y a beaucoup d'outardes en Angleterre, en Flandre et en Hollande, où ces oiseaux arrivent par bandes en automne. Lorsqu'on va à la chasse des outardes, il faut bien se donner de garde de mener des chiens, car au moindre aboiement qu'elles entendent de loin, elles se cachent dans les buissons qu'elles trouvent. On les chasse d'ordinaire à cheval, parce qu'elles ont beaucoup de sympathie avec ces animaux. Elles les aiment, de manière qu'elles les laissent approcher de fort près, et c'est par ce moyen qu'on les tire avec un fusil; on les prend aussi aux filets, qu'on tend sur le bord d'une rivière, ou d'un étang.

Outarde (Pâté d'). Videz votre outarde; battez l'estomac, et cassez-lui les os des cuisses; couvrez-la d'un lard moyen, assaisonné de sel et poivre, en y ajoutant girofle, muscade râpée et laurier. Mettez dans votre pâté beaucoup de lard pilé et de bardes de lard, parce que cet oiseau a la chair très sèche. Formez votre pâte comme à l'ordinaire, et faites-le cuire pendant quatre heures au moins.



PAILLET. Les marchands de vin appellent vin paillet un vin rouge, faible et très clair.

PAIN. Les premiers siècles étaient trop simples pour mettre beaucoup de façons à leurs alimens: le blé se mangeait en substance comme les autres fruits de la terre, et après que les hommes eurent trouvé le secret de le réduire en farine, ils se contentèrent encore long-temps d'en faire de la bouillie. Lorsqu'ils furent parvenus à en pétrir du pain, ils ne préparèrent cet aliment que comme tous les autres, dans la maison et au moment du repas. C'était un des soins principaux des mères de famille, et dans un temps où un prince tuait lui-même l'agneau qu'il devait manger, les femmes les plus qualifiées ne dédaignaient

pas de mettre la main à la pâte. Abraham, dit l'écriture, entra promptement dans sa tante et dit à Sara : *Pétrissez trois mesures de farine et faites cuire des pains sous la cendre.* Les dames romaines faisaient aussi le pain. Cet usage passa dans les Gaules, et des Gaules, si l'on en croit Borrichius, jusqu'aux extrémités du Nord.

Les pains des premiers temps n'avaient presque rien de commun avec les nôtres, soit par la forme, soit par la matière : c'était presque ce que nous appelons des *galettes* ou *gâteaux*, et ils faisaient souvent entrer avec la farine, le beurre, les œufs, la graisse, le safran et autres ingrédiens. Ils ne les cuisaient pas dans un four, mais sur l'âtre chaud, sur un gril, sous une espèce de tourtière. Mais pour cette espèce de pain même, il fallait que le blé et les autres grains fussent convertis en farine. Toutes les nations, comme de concert, employèrent leurs esclaves à ce travail pénible, et ce fut le châtiment des fautes légères qu'ils commettaient.

Cette préparation ou trituration du blé se fit d'abord avec des pilons dans des mortiers, ensuite avec des moulins à bras. Quant aux fours et à l'usage d'y cuire le pain, il commença en orient. Les Hébreux, les Grecs, les Asiatiques, connurent ces bâtimens, et eurent des gens préposés pour la cuite du pain. Les Cappadociens, les Lydiens y excellèrent.

Ces ouvriers ne passèrent en Europe que l'an 583 de la fondation de Rome : alors ils étaient employés par les Romains. Ces peuples avaient des fours à côté de leurs moulins à bras ; ils conservèrent à ceux qui produisaient ces machines leur ancien nom de *pistores, pileurs*, dérivé de leur première occupation, celle de piler le blé dans des mortiers, et ils donnèrent celui de *pistoriæ* aux lieux où ils travaillaient : en un mot, *pistor* continua à signifier un boulanger, et *pistoria* une boulangerie.

Sous Auguste, il y avait à Rome jusqu'à trois cent vingt-neuf boulangeries publiques, distribuées en différens quartiers ; elles étaient presque toutes tenues par des Grecs. Ils étaient les seuls qui sussent faire du bon pain. Ces étrangers formèrent quelques affranchis qui se livrèrent volontairement à une profession si utile.

Théorie du pain.

Les graines de tous les végétaux sont presque entièrement composées de substances les plus propres à la nourriture des animaux ; et entre les graines celles qui contiennent une matière farineuse, sont encore plus agréables et plus nourrissantes : aussi les animaux les recherchent et les mangent-ils de préférence à toutes les autres.

L'homme qui paraît destiné par la nature à manger de tout ce qui est capable de nourrir, et plutôt même encore des végétaux que des animaux, a, de temps immémorial, et dans presque toutes les parties de la terre, pris les graines farineuses pour la base principale de sa nourriture ; mais comme ces graines ne peuvent être mangées que difficilement par l'homme dans l'état où la nature les fournit, cet être intelligent et industrieux est parvenu par degrés, non seulement à extraire la partie farineuse, c'est-à-dire la seule qui soit nutritive dans ces graines, mais encore à la préparer de manière qu'il en résulte un aliment sain et agréable, tel qu'est le pain.

Rien ne paraît si simple au premier coup-d'œil que de moudre du blé, d'en séparer la farine, d'en faire une pâte avec de l'eau et de faire cuire cette pâte dans un four. Ceux qui sont accoutumés à jouir des plus belles inventions, souvent sans avoir jamais réfléchi à ce qu'il en a coûté pour les perfectionner, ne trouveront rien dans toutes ces opérations que de fort commun et de fort trivial. Il paraît cependant bien certain, comme nous l'avons déjà dit, que les hommes n'ont été pendant très longtemps à ne manger que des bouillies ou galettes visqueuses, compactes, peu agréables au goût et difficiles à digérer, avant que d'être parvenus à faire du pain de bon goût et de bonne qualité comme nous l'avons présentement. Il a fallu inventer et perfectionner successivement les ingénieu

ses machines dont on se sert avec tant d'avantages pour moudre le grain et en séparer la pure farine, presque sans peine et sans travail : il a fallu que les recherches ou plutôt quelque hasard heureux, dont un bon observateur aura profité, fissent découvrir que la farine, mêlée d'une certaine quantité d'eau, est susceptible d'une fermentation qui en détruit presque toute la viscosité, excepté la saveur, et la rend propre à faire un pain léger, très agréable au goût et très facile à digérer. Cette opération essentielle, d'où dépend la bonne qualité du pain, est entièrement du ressort de la chimie.

C'est à l'heureuse invention de faire lever la pâte avant de la faire cuire, qu'on doit attribuer la perfection du pain. Cette opération consiste à garder un peu de pâte jusqu'à ce que par une sorte de fermentation spiritueuse qui lui est particulière, elle se soit gonflée, raréfiée, et ait acquis une odeur et une saveur qui ont quelque chose de vif, de piquant, de spiritueux mêlé d'aigre, et même désagréable. On pétrit exactement cette pâte fermentée avec de la pâte nouvelle : ce mélange, d'une chaleur douce, détermine promptement cette dernière à éprouver elle-même une pareille fermentation, mais moins avancée et moins complète que celle de la première. L'effet de cette fermentation est de diviser, d'atténuer la pâte nouvelle, d'y développer beaucoup de gaz, qui ne pouvant se dégager entièrement, à cause de la ténacité et de la consistance de cette pâte, y forme des yeux ou petites cavités, la soullève, la dilate et la gonfle, ce qui s'appelle la faire lever; et c'est par cette raison qu'on a donné le nom de levain à la pâte ancienne qui détermine tous ces effets.

Lorsque la pâte est ainsi levée, elle est en état d'être mise au four, où, en se cuisant, elle se dilate encore davantage par la raréfaction des gaz et de la substance spiritueuse renfermée entre ses parties, et forme un pain tout rempli d'yeux, par conséquent léger et complètement différent des masses lourdes, compactes, visqueuses et indigestes qu'on obtient en faisant cuire de la pâte de farine qui n'est point levée.

L'invention de la bière ou des vins de grain a procuré encore une nouvelle matière très propre à améliorer le pain : c'est l'écume qui se forme à la surface de ces liqueurs, pendant la fermentation. Cette écume, introduite dans la pâte de farine, la fait lever encore mieux et plus promptement que le levain ordinaire; elle se nomme levure de bière, ou simplement levure. C'est par son moyen qu'on fait le pain le plus délicat, qui s'appelle *pain mollet*. Il arrive assez souvent que le pain qui a été fait avec le levain de pâte, a une légère saveur tirant sur l'aigre, et qui n'est point agréable; cela peut venir de ce que l'on a mis dans ce pain une trop grande quantité de levain, ou de ce que la fermentation du levain était trop avancée. On ne remarque point cet inconvénient dans le pain fait avec la levure; ce qui vient apparemment de ce que la fermentation de cette levure est moins avancée que celle du levain, et de ce qu'on apporte plus d'attention à la façon du pain mollet

On pourrait demander pourquoi, puisque la pâte de farine est susceptible de fermenter toute seule et sans aucune addition, comme on le voit par l'exemple du levain; on ne la laisse pas lever d'elle-même et sans avoir recours au mélange d'une pâte déjà fermentée? En voici, je crois, la vraie raison : c'est qu'en général toutes les parties d'une substance qui fermente ne subissent pas la fermentation dans le même temps ni au même degré, en sorte que celles des parties de cette substance dans lesquelles la fermentation a commencé, sont souvent parvenues au dernier degré de la fermentation, avant que d'autres parties de la même matière aient éprouvé le moindre changement.

Si on laissait fermenter la pâte toute seule et sans le secours du levain, la fermentation ne s'y faisant que successivement et beaucoup plus lentement, les parties qui auraient fermenté les premières, auraient déjà passé à l'aigre et au vappide, avant que les autres eussent éprouvé l'atténuation et les changemens convenables,

ce qui donnerait une saveur désagréable au pain.

Le mélange d'une quantité convenable de levain dans la pâte nouvelle, prévient parfaitement bien ces inconvéniens, parce que son effet, de même que celui de toutes les matières qui sont en pleine fermentation, est de déterminer promptement un pareil mouvement dans les matières fermentescibles avec lesquelles ou les mêle, ou plutôt le levain resserre et rend plus simultanée la fermentation de toutes les parties de ces substances.

Le pain bien levé et cuit à propos, diffère d'un pain sans levain, non seulement parce qu'il est beaucoup moins compacte, moins pesant, et d'une saveur plus agréable, mais encore parce qu'il se trempe plus facilement, et qu'il ne fait pas une colle visqueuse, ce qui est d'un avantage infini pour la digestion.

Différentes sortes de pain.

Les diverses especes de farine dont les boulangers font leur pain, sont la pure fleur de farine pour le pain mollet ; la farine blanche et de fin gruau pour le pain bis.

Le pain se fait de farine de maïs dans la plus grande partie de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique ; outre le maïs, l'Amérique a encore la racine de cassave, dont le suc récent est un poison, mais dont la farine que l'on en tire fait un pain délicat et nourrissant.

Le pain *bis* est le nom de la moindre espèce de pain ; on le fait avec une partie de farine blanche et des gruaux fins et gros. On y mêle aussi des recoupettes, mais ce n'est que dans les chertés.

Le pain *bis-blanc* signifie le pain au-dessous du blanc, et il est fait de farine blanche et de fin gruau.

Le pain *blanc* est le nom qu'on donne au pain fait de farine blanche, et tirée au bluteau d'après la fleur de farine.

Le pain *de brane* est le pain de douze livres.

Le pain *chaland* est un pain très-blanc, fait de pâte broyée.

Le pain *chapelé* est un petit pain fait avec une pâte bien battue et fort légère, assaisonnée de beurre ou de lait.

Le pain *chapelé* se dit encore d'une espèce de petit pain dont on a enlevé la plus grosse croûte avec un couteau.

Le pain de *chapitre* est une espèce de pain supérieur au pain chaland, qu'on peut regarder comme le pain mollet de ce dernier.

Pain *cornu*, nom que les boulangers donnent à cette espèce de pain qui a quatre cornes et quelquefois plus. C'est de toutes les espèce de petits pains celui qui se fait avec la pâte la plus forte et la plus ferme

Le pain à *la Ségovie*, signifie une espèce de pain qui a une tête au milieu. Il est fait avec une pâte d'un tiers plus forte et plus dure que celle du pain à la reine

Le *petit pain* est un pain fait avec une pâte plus ou moins légère, selon l'espèce de pain, de beurre, de lait ou de levûre. Le *petit pain* se divise en pain à la reine, pain à la Ségovie, pain chapelé, pain cornu, comme nous venons de l'indiquer. Quelques boulangers de Paris font leur petit pain avec leurs gruaux qu'ils font remoudre. Il bouffe en effet davantage, mais il n'est jamais si bon que celui de fleur de farine.

Le pain de *rive* est un pain qui n'a point de biseau, ou qui en a très peu. Il ne manquera pas, dit Molière dans *son Bourgeois gentilhomme*, de vous parler d'un pain de rive, relevé de croûtes croquantes sous la dent.

Des façons à donner aux principales sortes de pain.

Pour le pain d'avoine il faut que le levain soit fort; on doit prendre l'eau un peu chaude et tenir le four chaud ; le bien cuire et long-temps, et le garder au four suivant la grosseur du pain, parce que le dedans en est toujours gras. Il demande un grand apprêt. La pâte doit être bien travaillée et bien ronde.

Pour le pain d'orge, il ne faut en levain que le tiers de la masse de la pâte. Trop de

levain le rend trop lourd et trop gras en dedans. Il veut être bien travaillé. On le pétrit à l'eau douce, parce qu'il semble porter son levain en lui-même. Il ne lui faut pas beaucoup d'apprêt. Le four doit être chaud. Ce pain porte bien la cuisson.

Les paysans allemands font encore un mélange de pommes de terre et de farine d'orge, et ce mélange leur paraît de très bon goût.

Pour le pain de seigle, il faut faire de grands levains, à moitié de la quantité de la pâte, prendre l'eau fraîche et faire la pâte forte; donnez bien de l'apprêt, parce que le seigle est toujours doux. Travaillez-le beaucoup; que votre four soit très chaud; que le pain y reste long-temps, cependant selon sa grosseur.

Comme le pain de seigle est le plus commun en Allemagne, on le fait dans la dernière perfection. On a aussi, partout en Suède, du pain d'orge et d'avoine; dans quelques endroits on mêle du blé sarrazin avec de la farine de seigle.

Le biscuit de mer demande en levain un bon tiers de la quantité de la pâte. Il faut que ce levain soit bon, naturel, bien fait, fort travaillé; un four bien chaud, où on le laisse au moins trois heures.

Le biscuit est un pain cuit deux fois. En France on le fait de pur froment; en Allemagne, il est plus souvent de seigle.

On fait, pour le biscuit, une pâte très ferme, on la pétrit avec de l'eau chaude, et cette pâte étant très dure, on se sert de rouleaux de bois pour l'applatir.

Le pain de biscuit doit avoir 24 à 27 pouces de circonférence, ou 8 à 9 pouces de diamètre, et 15 ou 16 lignes d'épaisseur.

Quand on façonne les biscuits, on les met sur des tablettes.

Il faut piquer les biscuits comme les pains à soupe, immédiatement avant de les mettre au four, afin d'empêcher que le biscuit qui doit être plat pour être plus cuit, ne se boursoufle dans le four. On se sert pour cela de piquoirs de fer faits exprès, à cinq ou six dents.

Il y a des nations du Nord qui font, pour leur nourriture, une espèce de biscuit qui est comme sont ici les pains de soupe, ils remettent une seconde fois leurs pains dans un four chaud, et ensuite on les garde enfilés dans le grenier.

Le pain de blé, façon de Gonesse, veut de grands levains, et l'eau douce. Faites la pâte forte et bien soutenante. Travaillez-la beaucoup; ensuite remettez-y un peu d'eau fraîche par-dessus, afin d'éclaircir ou délayer la pâte, et travaillez ensuite. Quand votre pâte sera bien travaillée, tirez-la du pétrin, et la tournez tout de suite. Il ne faut pas qu'elle entre en levain, mais point du tout; distribuez-la en pain; tournez les plus petits les premiers; tournez ensuite les gros. Que les bannes ou sacs soient toujours frais; que les couvertures soient un peu humides; que le four soit très chaud, afin que le milieu soit cuit. Que le four soit plus chaud au premier quartier qu'au dernier. On s'assure de la cuisson presqu'à la main.

Parlons du pain en pâte, ou de la quantité de pâte à employer pour avoir, après la cuisson, un pain d'un poids déterminé. Un pain de quatre livres veut quatre livres onze onces de pâte, un pain de trois livres, trois livres et demie de pâte; un pain de six livres, six livres et trois quarts de pâte, un pain de huit livres, neuf livres de pâte; un pain de douze livres, treize livres et demie de pâte. Voilà à peu près la règle, en pâte, qui détermine le poids après la cuisson.

Pour le gros pain de Paris, on fait la pâte un peu plus douce que celle de Gonesse. Il y a des personnes qui substituent au levain la levure de bière. Lorsque vos levains sont prêts, vous aurez votre eau un peu dégourdie, et en quantité proportionnée à la masse de votre pâte. Vous ferez votre pâte un peu ronde; vous lui donnerez deux ou trois tours; vous prendrez un peu d'eau fraîche que vous jetterez par dessus votre pâte jusqu'à ce qu'elle vous paraisse assez douce. Vous ne la laisserez point entrer en levain avant que de la tourner. Cela fait, vous la distribuerez; vous couvrirez vos pains avec de la toile humide ou des couvertures de laine. Votre

pâte ne prenant pas l'air, le pain en viendra plus jaune au four. Que votre four ne soit pas si chaud que pour le gros pain. Regardez de temps en temps dans le four, pour voir si votre fournée a assez de couleur. Lorsqu'elle a assez de couleur, vous laissez achever la cuisson à four ouvert.

Pour *le pain fendu*, prenez les ratissures du pain demi-mollet ; renforcez-les avec de la farine ; travaillez-les bien, et distribuez cette pâte en pains de quatre livres, de deux et d'une, tournez toujours les plus petits les premiers. Fendez ceux-ci avec la main, les gros avec le bras ; placez-les dans les moules, et les moules au four au premier quartier de la chaleur.

Pour le *pain mollet*, prenez de la pâte du pain demi-mollet, le quart de la pâte du pain mollet que vous voulez faire. Ayez du levain fait à la levure de bière. Laissez la pâte entrer un peu en levain ; ensuite, distribuez-la. Pour le pain d'une livre, cuit, il faut une livre et un quart de pâte ; pour un pain d'une demi-livre, cuit, il faut dix onces en pâte. Ayez des planches et des toiles qui s'appellent *couches*, pour couvrir, tournez les pains les moins gros les premiers, ensuite les autres. Que votre four ne soit pas trop chaud au dernier quartier.

Voici comme on fait le pain *plat*, autrement dit, le pain manqué. Prenez de la pâte de pain mollet; remettez un peu d'eau fraîche et de farine par-dessus. Travaillez bien la pâte; battez-la ; mettez-la dans une corbeille; tenez-la au frais. Tournez les pains que vous en ferez, les derniers de tous vos pains ; ménagez-leur une place à la bouche du four, entre vos pains mollets. Quand ils y seront placés, donnez leur un coup de main par-dessus, et lorsque vous aurez tiré votre premier quartier vous enfoncerez dans le four ces pains-ci que vous y laisserez achever leur cuisson.

Pour le pain *à la reine*, faites un bon levain à levure de bière. Quand il sera prêt façonnez votre pâte toute ensemble. Après l'avoir travaillée, faites les petits pains, qu'on appelle aussi pains à café ; travaillez votre pâte de rechef; battez-la avec la main; levez-la du pétrin ; placez-la dans une sébille ; couvrez-la avec des sacs ou bannes; renforcez le reste de votre pâte avec de la farine ; détournez-en ensuite une portion pour les pains de Ségovie et pour les pains cornus. Cela fait, achevez votre pain à la reine avec du beurre. Le beurre mis, travaillez-le encore un peu; ensuite, tirez la pâte du pétrin ; couvrez-la pour la faire entrer en levain. Alors, revenez au Ségovie; vous en renforcerez la pâte un peu plus qu'au pain à la reine. Vous en tournerez les pains les derniers. Après quoi, de la râtissure du pétrin, vous faites votre pain cornu avec un peu de beurre. Vous en travaillez la pâte, et vous la mettez dans une sébille. Vous ferez les artichauts de la même pâte que les pains cornus, les pains cornus les premiers, les artichauts les seconds, les pains à café les troisièmes, les pains à café les quatrièmes, les pains de Ségovie les derniers. Vous enfournez les pains à café les premiers, puis les pains cornus, ensuite les artichauts ; après ceux-ci, les pains à la reine ; enfin, les pains de Ségovie qui se trouvent à la bouche du four.

Pour le pain *de festin*, ayez un bon levain de bière. Faites-en le tiers de la pâte que vous avez à préparer; quand il sera prêt, ayez du lait dégourdi seulement ; délayez votre levain avec ce lait; travaillez un peu votre pâte. Ensuite, prenez votre beurre et vos œufs ; ajoutez-les à la pâte Que la pâte ne soit pas trop douce; faites-la bonne et ronde. Laisssez les autres en levain un peu, puis tournez-la. Tournez les petits pains les premiers. Echauffez votre four doux. Le four chaud, coupez vot pains en S par-dessus ; dorez-les avec des œufs, et les enfournez. Quand ils auront pris de la couleur, vous laisserez achever la cuisson à four ouvert.

Le pain d'*espiotte* est d'une espèce de seigle qui a le grain plus court et plus plat. Pour fabriquer ce pain, faites de grands levains. Ayez-en le tiers de la pâte. Que votre pâte soit forte. Après l'avoir un peu travaillée, jetez-y un peu d'eau fraîche. Retravaillez et tournez sur des sacs. Que le four soit bien chaud. Enfournez les pains

ronds les premiers ; ensuite les longs, et laissez bien cuire, car ces pains sont toujours gras en dedans.

Pour le pain de blé noir, ou sarrasin, ayez du levain, la moitié de ce que vous ferez de pâte. Prenez de l'eau fraîche au sortir du puits. Faites votre pâte un peu ronde. Après l'avoir travaillée, vous l'arroserez un peu d'eau fraîche, et la retravaillerez bien. Que votre four soit bien chaud. Vous tournerez vos pains tout de suite, les plus petits les premiers. Vous les couvrirez de sacs humides ; vous répandrez un peu d'eau fraîche sur ces sacs, et vous laisserez votre pâte ainsi disposée s'apprêter. Ensuite, vous enfournerez les pains ronds les premiers.

Pour le pain de blé de Turquie, ayez du levain le tiers de la quantité de votre pâte ; que votre eau soit dégourdie. Faites votre pâte forte ; travaillez-la bien ; tirez-la du pétrin ; tournez-la tout de suite, non sans l'avoir bien broyée sur le pétrin. Aplatissez les pains ronds. Couvrez-les tous de sacs humides. Que votre four soit bien chaud. Laissez vos pains s'apprêter ; ensuite, enfournez. Laissez long-temps au four. Ce pain devient très jaune.

Pain de graines d'épinard.

Un particulier de Besançon, ayant fait sécher trois coupes de semences ou graines d'épinards, les fit moudre. Ayant ensuite fait fermenter la farine de cette semence avec du levain de froment, et l'ayant fait cuire à l'ordinaire, il obtint de ces opérations un pain d'un meilleur goût et dont la quantité excédait de moitié le poids de la farine.

Pain de pommes de terre.

Quand on veut faire du pain avec les pommes de terre, on les fait cuire, soit dans l'eau, soit dans un chaudron à sec et bien couvert. On peut aussi tirer de la farine des pommes de terre sans les cuire. Après en avoir ôté la peau, on les écrase ; on y verse de l'eau froide dessus, et on les laisse tremper au moins un jour. Au bout de ce temps, on ôte la première eau, et on en met de nouvelle, ce qu'on réitère jusqu'à ce que l'eau ne soit plus teinte par les pommes de terre. On met ensuite toute la masse dans un linge, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Après cette préparation, on fait sécher et on pile ou on mout les pommes de terre.

Cette fécule de pommes de terre est une farine avec laquelle on fait du pain, en y joignant autant de levain de seigle ou de froment. Il faut que la pâte, pour faire le pain de pommes de terre, soit composée au moins d'un tiers de levain. Après l'avoir bien pétrie, on la laisse lever chaudement avant de la faire cuire en pains.

Il serait superflu de rapporter tous les moyens qu'on a tentés jusqu'à présent pour faire du pain économique de pommes de terre, en employant ces racines sous différentes formes dans des proportions variées et avec plusieurs espèces de farine. Nous nous bornerons à donner une seule recette ; elle pourra servir de modèle pour tous les pains qu'on se proposerait de composer de cette manière avec d'autres farines que celles de froment.

Prenez la quantité que vous voudrez employer de pommes de terre ; faites-les cuire dans l'eau ; ôtez-en la peau, et écrasez-les ensuite avec un rouleau de bois, de manière qu'il ne reste aucun grumeau, et qu'il en résulte une pâte unie, tenace et visqueuse ; ajoutez à cette pâte le levain préparé dès la veille, suivant la méthode commune, et la totalité de la farine destinée à entrer dans la pâte, ensorte qu'il y ait moitié pulpe de pommes de terre, et moitié farine ; pétrissez bien le tout avec l'eau nécessaire. Quand la pâte sera suffisamment apprêtée, mettez-la au four, en observant qu'il ne soit pas autant échauffé que de coutume, de ne pas fermer aussitôt la porte, et de la laisser cuire plus long-temps ; sans cette préparation essentielle, la croûte du pain serait dure et cassante, tandis que l'intérieur aurait trop d'humidité et pas assez de cuisson.

Pain économique.

Le pain économique a été substitué avec

succès au pain ordinaire, dans un canton de la Saxe, appelé Westerwal. Il est composé d'un mélange d'orge, d'avoine, de vesces blanches et vertes, de grosses et de petites fèves : on n'y a mis tout au plus qu'un huitième de cette dernière espèce de légumes. Rien de plus simple que la manière de faire ce pain. Après avoir fait moudre ces grains, on sépare la farine du gros son. Ceux qui y ajoutent des pommes de terre les pèlent toutes crues, les râpent et les jettent dans un vase rempli d'eau. Douze heures après ils les en tirent pour les mettre dans une corbeille, et lorsque l'eau s'est écoulée, ils pétrissent ces pommes de terre avec le reste.

Lorsque ce pain est fait avec soin, il est sain, nourrissant et de bon goût, surtout s'il est frais : quand il est rassis, il est plus dur que du pain de seigle sans néanmoins contracter aucun mauvais goût. On a soin pour rendre le pain plus agréable et plus savoureux, de jeter une ou deux poignées de sel dans la pâte qu'on laisse ensuite bien lever pendant la nuit.

Considérations générales sur la fabrication du pain.

Il y a cinq choses principales à considérer dans la fabrication du pain; 1° La farine qui fait la pâte ; 2° l'eau avec laquelle on pétrit la pâte ; 3° les levains par lesquels on fait lever la pâte et le pain ; 4° les différentes méthodes de pétrir et de travailler la pâte, suivant ses qualités et les diverses sortes de pain ; 5° la cuisson de la pâte en pain dans le four.

Farine.

Les farines sont bonnes ou mauvaises soit par la qualité du grain dont on les a tirées, soit par la façon dont elles ont été moulues.

La farine d'un grain qui est venu dans une terre fumée ne vaut pas celle d'un grain de terre non fumée. Le grain provenant d'une terre où l'on a vidé des latrines donne une farine malsaine et de mauvais goût.

Pour le choix qu'on fait des farines il est bon de savoir que les meilleures sont celles qui sont d'un blanc jaune, citron clair (Voy, FARINE). C'est souvent la couleur que lui donne le germe qui fait bien dans la farine.

Parmi les farines, soit blanches, soit bises, comparées entre elles, celles qui prennent le plus d'eau sont dans leur espèce les meilleures.

Les mauvaises farines, comme sont celles de blés qui ont été mouillés, font une pâte qui mollit et qui colle aux doigts avec lesquels on la touche, au lieu que la bonne farine fait une pâte qui s'affermit.

Pour essayer la farine, on a coutume d'en faire un peu de pâte avec de l'eau; dans cet état, on la goûte mieux ; on voit plus distinctement si elle est piquée, on voit mieux sa couleur, on sent mieux aussi quelle odeur elle a que si elle était sèche en farine. Une bonne farine donne une pâte qui a une bonne odeur, au lieu que la pâte des farines de grains gâtés ou qui sont venus dans des terres très fumées ont une mauvaise odeur.

On trouve que la farine est bonne si le grain de la pâte est blanc, tirant sur le jaune et non pas sur le brun.

On reconnaît aussi que la farine est bonne lorsque la pâte qu'on en a faite durcit, parce que c'est signe que la farine boit plus d'eau, et qu'elle peut fournir plus de pain. Une mauvaise farine donne une pâte qui, laissée quelque temps, paraît s'amollir au lieu de durcir.

Il faut aussi que la pâte n'en soit pas trop friable ou trop cassante ; il faut, lorsqu'on la tire en l'alongeant, qu'elle ne se casse pas en faiblissant.

Eau.

La combinaison de la farine avec l'eau dans le pétrissage, quoique très simple en apparence, demande des précautions dans le choix qu'on doit faire de l'eau, et pour la pureté, et pour la légèreté, et pour la chaleur qu'il faut qu'elle ait, et pour la quantité qu'il est à propos d'en mettre, à proportion de la farine, parce que l'eau entre essentiellement dans la composition

du pain, dont elle fait au moins le quart.

L'eau est bonne pour pétrir si elle est bonne à boire (Voy. EAU), si elle est pure non seulement à l'odorat, mais aussi au goût, le goût étant plus fin encore que l'odorat.

L'eau est bonne pour pétrir si les légumes y cuisent aisément, si elle dissout facilement le savon sans faire de coagulation, ni crême, ni précipité.

L'eau qui au feu devient plus promptement chaude est meilleure que celle qui est plus difficile à chauffer.

Une eau croupissante est plus mauvaise qu'une eau coulante, ou que celle dont on puise plus souvent.

En général les eaux de pluie sont plus légères, mais elles sont sujettes à se corrompre. Celles du printemps et de l'hiver sont les meilleures; celles de l'été et de l'automne ne les valent pas.

Les eaux de neige et de glace ne valent rien pour faire le pain; les eaux dures et froides y sont mauvaises.

La première qualité de l'eau est d'être pure. La plus grande impureté de l'eau et la plus nuisible vient de ce dont on ne peut la purger en la filtrant.

L'eau des puits des grandes villes, surtout celle des quartiers les plus habités, n'est pas plus pure, parce que la terre qui couvre les villes peuplées, est imbue de matières animales qui communiquent leur corruption à l'eau des puits de ces quartiers.

La diversité du pain vient souvent de la diversité des puits qui ont fourni l'eau pour le faire : du moins on ne peut disconvenir que la diverse qualité de l'eau que l'on emploie en pétrissant ne fasse beaucoup à la qualité du pain, puisque l'eau en fait plus de la quatrième partie.

On a raison de penser que la légèreté est une qualité essentielle à l'eau. Cependant on ne doit pas croire que toute eau légère est nécessairement bonne, parce qu'il y a des eaux corrompues, telles que sont celles où ont pourri des animaux et des végétaux, les eaux des mares, de fumier, de marécage qui sont d'autant plus légères qu'elles contiennent plus de gaz provenant de la corruption.

C'est encore un préjugé de croire que l'eau devient meilleure par la filtration : on ne sait pas qu'au contraire on la sépare en la filtrant d'une partie de l'air qu'elle renfermait et qui lui donnait de la légèreté et de la qualité. L'air concourt au volume et à la solidité de la pâte dans laquelle il entre avec l'eau et il contribue beaucoup aussi à lui donner du goût.

L'eau pour pétrir ne doit être ni chaude ni froide exactement.

Il faut en général employer l'eau plutôt moins chaude que trop chaude, parce que la chaleur augmente par la fermentation.

L'eau dans l'été n'a pas besoin d'être chauffée au feu pour être bonne à pétrir; en hiver, il faut lui donner un degré de chaleur un peu plus fort qu'elle n'a naturellement en été.

On nomme *douce* l'eau qui doit être plus ou moins tiède, selon les diverses farines qu'on a à pétrir et selon les saisons. Il la faut plus chaude quand on travaille moins la pâte que lorsqu'on la travaille plus

Le pain pour la composition duquel on a employé l'eau trop chaude, a moins de goût que le pain fait avec de l'eau moins chaude. On dit que l'eau chaude fait que le pain *grinche*, c'est-à-dire qu'il a la croûte éraillée.

L'expérience apprend aussi que le pain aura plus de croûte, si l'on en pétrit la pâte avec de l'eau plus chaude, qu'il aura moins de croûte si l'on a pris l'eau moins chaude.

On sait aussi que l'eau qui a une fois bouilli n'est plus propre à faire du pain, quoique refroidie depuis et prise au point de température où l'on a coutume de l'employer pour pétrir à propos. La pâte, préparée avec une eau qui a bouilli, quoique refroidie depuis, ne se soutient pas; elle ne prend pas le levain et fait colle

Il faut prendre l'eau plus douce pour faire les levains que pour faire la pâte pour le pain; et l'on doit l'employer plus douce encore pour les premiers levains que pour les suivans.

La quantité d'eau qu'on doit employer en pétrissant est relative à la qualité des farines qu'on emploie.

Il y a des farines dont la livre de seize onces ne boit que huit onces d'eau, et d'autres en prennent jusqu'à douze onces par livre.

Les farines qui boivent peu d'eau en boivent d'autant moins qu'elles ne peuvent pas être autant travaillées que celles qui en boivent plus, car il est de fait que le grand travail incorpore plus d'eau et d'air avec la farine dans la pâte, et qu'il fait plus de pain de la même quantité de farine.

Ordinairement la proportion de la farine et de l'eau pour pétrir est comme 15 est à 10, c'est-à-dire qu'il faut en général, si on travaille beaucoup et vite, dix livres d'eau pour pétrir quinze livres de farine.

La farine prend plus ou moins d'eau suivant la qualité de l'eau. Cela varie encore plus suivant la sorte de pain qu'on veut faire, et même suivant la saison. On peut mettre plus d'eau quand on pétrit en hiver que lorsque c'est en été, parce que la pâte se soutient mieux en hiver qu'en été.

Il faut plus d'eau pour le pain mollet que pour faire le pain de pâte ferme, et même lorsqu'on pétrit avec sel et avec levure, comme pour faire les petits pains à café, il entre presqu'autant d'eau que de farine dans la composition de la pâte, parce que le sel qu'on met en pétrissant, prend beaucoup d'eau comme fait l'air. D'ailleurs, plus les pains sont petits et plus la pâte doit être claire.

Au reste, comme il n'est pas possible d'avoir sur ce point une précision parfaite, c'est une maxime générale qu'il faut suivre, c'est qu'il y a moins d'inconvéniens à employer trop d'eau en pétrissant, qu'à en mettre trop peu.

Il est vrai que lorsqu'on met trop d'eau les yeux du pain sont irréguliers, inégaux, trop grands, et la croûte se détache de la mie et brûle, alors on ne trouve pas dans le pain un certain goût de blé, nommé *goût du fruit*. La grande quantité d'eau l'affaiblit, et enfin le détruit. On peut dire enfin que le pain où il entre trop d'eau est moins nourrissant que n'est celui où il n'y a que ce qu'il en faut.

Lorsqu'au contraire on emploie trop peu d'eau et qu'on fait la pâte trop ferme, le pain est plus difficile à digérer, et il a trop le goût de pâte et de farine.

L'eau convient d'autant mieux, et elle augmente d'autant plus la quantité de pain, que les farines contiennent plus de sel.

L'eau diminue la blancheur du pain; c'est pourquoi le pain rassis est plus blanc, parce qu'il a moins d'eau que le pain frais, et le pain de pâte molle, où il y a plus d'eau, est moins blanc que le pain de pâte ferme où il y a moins d'eau.

Il faut observer encore que, quoique le levain fasse à peu près la moitié du total de la pâte, cependant on n'emploie, pour faire tout le levain, qu'à peu près le tiers de la totalité de l'eau qu'on prend pour composer la totalité de la pâte.

Levain

Le levain est une chose essentielle au pain pour qu'il soit de bon goût, bien nourrissant et sain, trois qualités principales dans un aliment, et que n'a point le pain sans levain.

Plus les levains sont jeunes, meilleurs ils sont en général pour pétrir, pourvu qu'ils aient assez fermenté.

L'inconvénient des vieux levains se trouve assez souvent dans les maisons particulières, où l'on ne fait pas toujours du pain; mais on peut y remédier en renouvelant le levain toutes les douze heures, ou du moins tous les jours.

En général pour avoir de bon levain propre à bien faire lever la pâte et à composer de bon pain, il faut refaire plusieurs fois les levains, augmentant chaque fois leur masse, qui devient chaque fois aussi moins acide ou plus spiritueuse.

Quand le levain est vieux et qu'il a aigri, il faut, avant de s'en servir pour pétrir, commencer par préparer, par renouveler, par rafraîchir, par refaire ou rajeunir ce levain; autrement le pain ne leverait pas bien, et il aurait un goût sure.

Au contraire, si on avait un levain

jeune, s'il eût été pris depuis peu d'heures d'une pâte levée, s'il n'eût pas eu le temps d'aigrir et qu'il fût en assez grande quantité pour composer tout ce qu'on a à faire de pâte, il n'y aurait qu'à l'employer sans autre préparation, il serait comme est le levain de tout point, que l'on réserve lorsqu'on pétrit sur levain.

Le point où il faut prendre le levain pour faire d'autre levain, est différent du point où il faut le prendre pour faire la pâte à cuire le pain. Le levain avec lequel on en fait un autre est toujours plus aigre que celui qu'on fera avec, en le renouvelant, et cela jusqu'au dernier levain, qui l'est plus aussi que la pâte.

Lorsqu'on a un levain à renouveler, on commence par faire au bout du pétrin ce qu'on nomme une fontaine pour retenir l'eau qu'on y verse, et dans laquelle on délaie le levain, puis on attire peu à peu de cette farine qui formait la fontaine; on y reverse de l'eau à deux ou trois reprises, en attirant de la farine à proportion, et l'on fait une pâte du tout.

Après avoir refait ainsi le premier levain, on a ce qu'on nomme *levain de premier*, et non pas *premier levain*.

Lorsqu'on renouvelle le levain de premier, on fait le *levain de second* ou *levain de deuxième*.

De ce levain de second, on compose, en le rafraîchissant, ce qu'on nomme levain de tout point.

Il est mieux de renouveler les levains trois fois que deux; deux rafraîchissemens ne sont pas assez, trois sont suffisans; quatre sont inutiles, et peuvent trop adoucir l'acidité des levains.

Les levains doivent toujours être d'une pâte ferme et renforcée, c'est-à-dire d'une pâte à laquelle on ajoute du gruau et de la farine. Il faut que les premiers levains soient d'une pâte plus ferme encore que les derniers; le levain de chef doit être plus ferme que celui de premier; le levain de premier plus soutenu que celui de second, et le levain de second, plus que celui de tout point.

Il faut plus fortement pétrir les levains, particulièrement le premier levain, surtout si on le prépare avec du gruau, et si on se propose de le garder long-temps.

Il faut de l'eau chaude, surtout sur les premiers levains.

La quantité d'eau pour refaire le levain de chef, doit être à peu près la moitié du poids de ce chef.

On prend pour la remouillure du levain suivant, le double et plus de l'eau qu'on avait prise pour le précédent, selon la quantité de pâte et de pain qu'on veut faire.

La quantité est moins à considérer pour les premiers levains que leur qualité; si les premiers levains sont trop petits, il n'y a qu'à composer les levains suivans plus grands à proportion, et les faire plus forts en leur donnant plus de temps pour se perfectionner; par ce moyen, on parvient à faire aussi bon qu'il le faut le dernier levain, qui est celui de tout point, d'où dépend principalement la bonté de la pâte et du pain.

On doit préparer les levains plus grands en hiver par un temps froid et sec, ou quand on est pressé de faire le pain, ou quand on a besoin d'en faire beaucoup.

Au contraire on fait les levains plus petits en été par un temps chaud et humide, ou quand on a tout le temps pour pétrir, ou quand on n'a pas une grande quantité de pain à faire.

Quoiqu'il en soit, c'est une maxime reçue, *qu'en général il vaut mieux pétrir à grand levain qu'avec un petit levain.*

C'est le levain qui donne la qualité au pain. C'est pourquoi, sans y en mettre beaucoup, il faut toujours y en mettre assez, et plutôt plus que moins, de sorte que le dernier levain avec lequel on pétrit pour faire le pain soit au moins le tiers de toute la pâte.

On entend par *l'apprêt des levains* l'état où ils sont prêts, par la fermentation, à être renouvelés, ou à être employés dans la composition de la pâte pour faire le pain: on est plus ou moins de temps à avoir les levains dans cet état, selon la différente espèce de levain, selon les diverses saisons

t selon la température de l'air du jour.

Il faut douze ou quinze heures au levain e chef pour prendre son apprêt, avant u'il soit en état d'être changé en levain e premier: on pourrait le laisser se fortier un jour, même deux, surtout en hiver; mais après ce temps il ne prend lus de force, et s'il était gardé plus de quare jours sans être renouvelé, il se gâterait t prendrait une amertume qui est un comiencement de pourriture.

Pour ce qui est du levain de premier, près l'avoir fait on le laisse ordinaireient six ou sept heures avant que de le fraîchir pour en faire le levain de seond.

On est quatre ou cinq heures sans renoueler le levain de second, pour en faire le vain de tout point: il ne faut à ce dernier uelquefois qu'une demi-heure ou trois uarts-d'heure pour prendre son apprêt; ais ordinairement on laisse le levain de out point une heure et demie ou deux heus moins un quart.

On ne saurait, pour ainsi dire, prendre s premiers levains trop vieux et les deriers levains trop jeunes, suivant le proerbe: *Vieilles remouillures et jeunes leains donnent de bon pain.*

On peut connaître par l'odorat l'état des vains. Les premiers doivent avoir une deur plus aigre que les suivans qui cepenant ont une odeur plus forte et plus pénéante, plus volatile et plus spiritueuse que elle des premiers. Le levain de tout point oit avoir une odeur approchante de celle 'une pâte fortement levée.

Il faut prendre le levain de tout point omme tous les autres levains dans son plus aut degré de lèvement ou de chaleur, ce u'on reconnaît lorsqu'on le sent chaud au out des doigts, et qu'après l'avoir pressé revient promptement.

Tout le levain en force lève, et dès qu'il son apprêt il cesse de lever, il commence perdre, il ne tarde pas à s'affaisser, il se efroidit, il s'aplatit et il se gâte alors.

Les levains de pâte ont besoin d'être couerts pendant qu'ils prennent leur apprêt: n les couvre dans l'hiver pour conserver leur chaleur, dans l'été c'est pour empêcher leur dissipation.

Lorsque les premiers levains n'ont passé le point de leur apprêt que de quelques degrés, on peut les raccommoder en les rafraîchissant encore, et en les étendant avec de la farine et de l'eau moins chaude.

Quand les levains de premier et de second sont devenus trop aigres, il n'y a qu'à les traiter comme on traiterait un levain de chef, et prendre l'eau telle qu'elle est naturellement sans la faire chauffer.

L'acide étant le principe essentiel du levain de pâte, son aigreur est un défaut facile à corriger lorsqu'il est trop fort: il n'y a pour l'adoucir qu'à le refaire autant de fois qu'il en sera besoin.

Si les levains sont si vieux qu'après avoir aigri ils aient pourri, cette pourriture ne peut être corrigée.

Si au contraire les levains sont trop jeunes, trop faibles, il faut tarder à les refaire; ou si l'on est pressé, si l'on ne peut attendre, il faut les pétrir plus fermes et prendre l'eau un peu plus chaude.

Lorsque le levain de tout point est trop fort ou trop vieux et collant aux mains, il faut le délayer à plus grande eau et plus long-temps pour l'affaiblir un peu, et ensuite faire la pâte plus molle en y mettant plus d'eau, parce que la farine augmente plus la force des levains que ne fait l'eau.

Quand le levain de tout point est passé, on ne peut jamais faire de bon pain avec, mais quand il n'est pas encore gâté, il faut en laisser la dissolution un quart-d'heure ou une demi-heure dans la fontaine du pétrin, avant que d'y verser le reste de l'eau pour pétrir. Ensuite on *frase* vite et longtemps, ce qui affaiblit le levain quand il est plus fort qu'il ne faut.

On peut encore raccommoder un levain de tout point en le bassinant avec de la farine, puis pétrir tout aussitôt, si on a une grande quantité de pain à faire.

Une bonne façon de conserver les levains de tout point et même de les raccommoder, c'est d'y mettre du sel, lequel, en se fondant, refroidit la fermentation.

Pour racommoder les premiers levains,

il faut avoir de la pât levée et la mêler avec, c'est un moyen ès simple et très profitable.

Enfin, on peu dire que de la qualité du levain de chef dépend la qualité des autres levains, surtout celle du levain de premier et du levain de second. On peut assurer de même que de la bonté des levains de premier et de second dépend celle du levain de tout point, comme du levain de tout point dépend la pâte.

Levain de levûre.

La bière nouvellement brassée se gonfle en fermentant, et il en sort par le bondon de la futaille une écume qui dépose une espèce de lie qu'on nomme levûre. Lorsqu'on veut avoir cette levûre sèche, on la laisse égoutter et on la met à la presse dans des sacs.

La levûre, ou liquide ou sèche, remplace le levain ordinaire; elle fait lever plus promptement la pâte et facilite la fabrication du pain.

Il n'y a point de préparation à faire à la levûre comme on est obligé d'en faire aux levains de pâte.

Ce qui a engagé à se servir de la levûre, c'est qu'elle rend la pâte plus aisée à travailler et qu'elle accélère la fermentation

Lorsque la levûre est employée à propos elle rend le pain plus léger et meilleur au goût.

Le pain fait avec la levûre et le levain ordinaire ensemble, a non seulement meilleur goût, mais aussi est moins sujet à sécher que le pain fait ou avec le levain simple seulement, ou avec la levure seule.

En général, un quarteron de levûre fait autant d'effet que huit livres de levain simple; il faut quatre onces de levûre pour vingt livres de pâte, lorsqu'on l'emploie sans levain de pâte.

Au reste on met plus ou moins de levûre en pétrissant, selon la différente qualité de la pâte et du pain qu'on a à faire. On emploie plus de levûre pour le pain mollet, et moins pour la pâte ferme.

On ne met point de levûr au pain bis, à moins qu'on ne soit bien ressé de le faire, d'autant que la pâte bise fermente plus aisément que celle du pain blanc.

Le temps de mettre la levûre, est après avoir ôté le levain; on frase et on contre-frase, ensuite on ôte le levain; puis on fait un petit creux dans la pâte commencée pour y délayer la levûre avec un peu d'eau.

Il faut observer ici qu'on ne peut conserver un levain fait avec la levure, parce qu'il se dénature bientôt et devient promptement aigre.

Levains artificiels

Tout ce qui est capable de faire fermenter, peut, dans le besoin, servir de levain. La présure, ou le lait caillé qu'on trouve dans l'estomac d'un veau, le vinaigre et la bière même, feront fermenter la pâte, et en repétrissant avec de la farine et de l'eau, on affaiblit le goût du levain, sans en diminuer la force.

En Angleterre les boulangers préparent leur levain de la manière suivante : ils font une pâte de farine et d'eau, dans laquelle ils mettent de la levûre assez pour exciter une fermentation; on ajoute un peu de sel pour empêcher que le levain ne fasse trop fermenter la pâte. La pâte ainsi préparée, s'appelle *l'éponge*. On laisse l'éponge dans un vase pendant cinq heures.

Du sel dans la pâte.

Le sel, employé à propos dans la composition du pain, perfectionne cet aliment.

On fait plus de pain avec la même quantité de farine quand on y met du sel, que lorsqu'on n'y en met point, parce que le sel dissous dans l'eau, fait que ce fluide pénètre plus intimement la farine.

Le sel contribue encore à rendre le pain plus léger, et de meilleur goût.

Le sel corrige le mauvais goût des farines des blés qui ont été gâtés, ou d'un levain trop avancé, et il exalte le *goût du fruit* ou du bon grain dont on a fait la pâte du pain.

Au reste, le sel ne change rien à la quantité du levain naturel qu'on doit employer.

La pâte, dans la fabrication de laquelle
est entré du sel, a plus de peine à pren-
re couleur dans le four en cuisant, que
rsqu'il n'y a point de sel; mais il fait
ıssi que la croûte de ce pain s'amollit plus
ı mitonnant, et qu'elle se dissout en s'é-
ndant dans le liquide sans se séparer en
iettes et en y conservant sa forme; c'est
ɔurquoi il faut mettre du sel dans la com-
ɔsition des petits pains à café et dans
ɛlle des pains à potage.

Le sel est bon pour soutenir la pâte qu'on
ɔpelle *veule* ou *lâche*; il a plus de force
ıe la levûre pour donner du corps à la
âte, et la pâte soutenue par le sel, se
ɔnserve toujours mieux que par la le-
ure.

Le sel retarde l'apprêt des levains et de
ı pâte, mais il rend cet apprêt plus par-
ıit en le retenant, la fermentation se fait
insi plus intimement et le pain plus lé-
er.

Il faut proportionner l'emploi et la quan-
té du sel à la qualité de la farine.

Le temps de mettre le sel dans la com-
osition du pain, c'est quand après avoir
élayé le levain, on met de l'eau la seconde
ɔis, qui est pour pétrir.

Il est d'autant plus avantageux de mettre
u sel dans la composition du pain bis et
u gros pain, qu'il retient une fermenta-
on trop prompte et la rend plus parfaite.

Le sel est surtout utile dans le pain des
auvres et des gens de la campagne, pour
ɛ rendre plus restaurant et pour suppléer
n partie au défaut de nourriture.

Mais il faut bien s'abstenir de l'excès du
el dans la fabrication du pain, et il y au-
ait plus d'inconvénient à y en mettre trop
ue trop peu.

Ce serait ici le lieu de parler de la fabri-
ation de la pâte, mais comme ce sujet est
onnu de toutes les ménagères, nous nous
ɔornerons à donner les préceptes généraux
uivans : Pour parvenir à faire de la bonne
pâte, il faut observer en général de pétrir
égèrement d'abord, et de fraser peu à
ɔeu, c'est-à-dire par parties; mais toujours
promptement, observant de ne commencer
ı agir un peu fort que lorsqu'on contre-frase. Il est nécessaire d'aller ensuite avec force et vitesse pour découper, et d'employer toutes ses forces et beaucoup de célérité pour battre la pâte; en un mot, il faut *fraser légèrement*, *contre-fraser promptement*, et *battre* la *pâte fortement* : c'est en quoi consiste tout l'art du pétrisseur.

De la cuisson du pain.

Le changement du grain en farine par la mouture, l'alliage de la farine avec l'eau en pâte, dans le pétrissage, la fermentation de la pâte par le levain, sont des préparations nécessaires pour faire le pain, mais elles ont essentiellement besoin de s'achever et de se perfectionner dans le four par la cuisson.

Il faut, lorsqu'on le peut, brûler du bois sec et fendu, même pour chauffer le four. On doit prendre de préférence le bois de chêne, de hêtre et les bois blancs, qui brûlent assez vite sans avoir besoin d'être auparavant séchés au feu, comme les gros bois qui sont sujets à noircir.

Ce qui s'exhale du bois en séchant peut donner au four de l'odeur et une mauvaise qualité. On a l'expérience qu'un four chauffé avec de vieux treillages teints en vert, a communiqué au pain la qualité vénéneuse du verdet. Les autres couleurs, celles en blanc, qui viennent du plomb, seraient aussi très pernicieuses.

Afin de chauffer le four à propos, il faut y répandre quelquefois le brasier, pour que la chaleur soit égale dans tous les quartiers du four, et quand on chauffe le four avec du gros bois, on doit de temps en temps ôter la braise, pour que l'âtre ne chauffe pas plus que la *chapelle* ou la voûte du four.

Charger le four, c'est le chauffer ; il faut deux heures pour le bien chauffer, s'il est froid, au contraire, une demi-heure suffit pour chauffer le four si l'on vient de retirer le pain.

Il faut que le four soit partout si chaud que la voûte soit blanche; si elle était grise, il ne serait pas assez chaud. Lorsqu'elle paraît brune ou noire par la fumée,

c'est que le four ne fait que commencer à chauffer.

En Angleterre, on essaie la chaleur du four en mettant à l'entrée une pincée de farine ; si elle roussit sur-le-champ, la chaleur est au point convenable ; si la farine noircit, le four est trop chaud ; si elle conserve sa blancheur, le four n'est pas assez chaud.

Si l'on enfourne avant que le four soit tout-à-fait chauffé, le pain n'y cuira pas suffisamment, il aura de la couleur dessus, parce que la chapelle est la partie du four qui chauffera la première, mais il ne sera pas assez cuit dessous, par le côté qui touchait l'âtre.

Si, au contraire, on a trop chauffé le four ou qu'il ait été trop tôt chaud, et que pour attendre que le pain ait été prêt à enfourner, on l'ait entretenu chaud, en y laissant brûler la braise, la chaleur devient inégale dans le four, parce que la braise n'entretient pas autant la chaleur de la chapelle que celle de l'âtre, dans ce cas, le pain sera assez cuit, ou même brûlé dessous, et en même temps il ne sera pas cuit dessus, il n'aura pas de couleur.

Il faut, lorsqu'on brûle du gros bois, tirer la braise vers la bouche du four quand il est presque chaud. C'est ce qu'on nomme *tirer à bouche* ; et il faut y remettre à l'entrée quelques morceaux de bois plus menus et secs pour faire un feu clair qui chauffe la chapelle, c'est ce qu'on entend dire par *chauffer à bouche* ; car on commence par chauffer plus le fond du four que la bouche, et d'abord plus un côté que l'autre ; ensuite on chauffe plus la bouche.

La difficulté pour cuire à propos le pain, est d'accorder le temps qu'il faut pour laisser lever la pâte, avec celui qu'on met à chauffer le four. Il faut faire en sorte que le four soit chaud et que les pains aient leur apprêt en même temps. Cette précision est nécessaire ; mais il vaut mieux que le four soit chaud avant que la pâte ait tout son apprêt, que d'avoir la pâte prête avant que le four soit assez chaud, parce qu'on peut, en attendant que la pâte soit assez levée, entretenir la chaleur du four en y jetant quelques morceaux de bois.

Si l'on veut donner de la couleur au pain ce qu'on appelle le dorer, il faut le mouiller superficiellement de lait ; de l'eau et du miel, ou de l'eau avec un jaune d'œuf, ou l'eau seule donneraient un mauvais goût et une mauvaise couleur au pain.

En Allemagne, les boulangers entretiennent la braise allumée vers la bouche du four ; s'ils voient que le pain ne prend pas assez de couleur, ils répandent un peu d'eau sur les charbons. La vapeur qui s'élève, et que la vapeur du dôme fait rabaisser sur le pain, lui donne une belle couleur.

Quand on enfourne les pains, il faut prendre garde de les fatiguer et de les déformer. On fait seulement avec le pouce des enfoncemens sans ouverture sur les pains, pour que la croûte ne s'en détache pas en cuisant.

On doit proportionner la quantité des pains à la grandeur du four ; peu de pains, dans un grand four, sécheraient et brûleraient ; il ne faut pas non plus qu'ils y soient trop pressés, ils y cuiraient mal et inégalement.

Le temps à cuire le pain.

Le pain est plus ou moins de temps à cuire dans le four, selon la nature de la farine, selon la qualité de la pâte, selon la grosseur des pains et selon leur forme.

En général, il faut cuire plus le pain bis que le pain blanc.

Le pain de pâte molle cuit plus promptement que le pain de pâte ferme

Une demi-heure suffit pour cuire les pains mollets d'une livre, pourvu qu'ils soient sans lait, parce qne le lait se détache moins de la pâte par le feu, que ne le fait l'eau.

Il faut autant de temps au pain à café pour cuire, à cause du lait, qu'au pain mollet d'une livre.

Plus les pains ont de surface, plus aisément ils cuisent.

Le pain de douze livres rond, doit être environ trois heures dans le four ; celui de

huit livres deux heures, de six livres, une heure, de trois livres, cinquante minutes, celui de deux livres, trois quarts d'heure au moins; le pain rond d'une livre et demie, trente-cinq minutes, et celui d'une livre, une demi-heure.

On doit, autant qu'on le peut, cuire le pain à four fermé, il en est meilleur; mais il faut pour cela que le four ait chauffé si à propos qu'il ne soit pas besoin de tenir le fermoir du four baissé.

Lorsque le four est trop chaud, il faut le déboucher plus tôt qu'à l'ordinaire, et cependant y laisser le pain aussi long-temps qu'on a coutume de l'y laisser. Lorsque le four n'est pas au degré de chaleur convenable, il faut le laisser fermé plus long-temps. Cependant la pâte sèche plutôt qu'elle ne cuit dans un four qui n'est point assez chaud.

Un pain qui n'est point assez cuit est mal-sain.

Tirer le pain du four.

On doit observer, en rangeant les pains chauds au sortir du four, de mettre des intervalles entre, pour qu'ils se ressuient en exhalant une bonne odeur particulière au pain chaud, qu'il tient de la farine, du levain et de la cuisson.

Il faut prendre garde aussi que le pain chaud, au sortir du four, ne soit saisi par un air trop froid. Le pain qui se refroidit par degrés insensibles est meilleur, il se perfectionne et se conserve ensuite plus frais.

On doit couvrir le pain et le garder dans un lieu qui ne soit pas chaud, afin de le conserver frais, et qu'il sèche moins.

Choix du pain.

On sait que le meilleur pain est celui qui est fait de farine de froment.

Il faut choisir le pain, relevé dans sa forme, sans baisure, dont la croûte soit unie et point éraillée, d'une couleur jaune, ni trop claire, ni trop brune.

On doit le prendre d'une pâte ni trop cuite, ni trop *matte*.

La mie d'un pain tendre se relève comme un ressort quand on la presse, et elle a quantité d'yeux petits et en grand nombre.

Il faut que le pain n'ait aucun goût d'aigreur, ni d'amertume, ni de poussière, ni de farine échauffée.

On dit communément que le pain, pour être bon à manger, doit avoir un jour; comme la farine, pour faire la pâte, doit avoir un mois, et le grain avant de le faire moudre doit avoir un an.

En général, l'état où le pain est le meilleur, c'est lorsqu'il est tendre et tout-à-fait refroidi

Il n'y a que le pain de millet qui n'est bon que lorsqu'il est mangé chaud.

Nous terminerons cet article en donnant le sens de deux mots que plusieurs de nos lecteurs pourraient ne pas comprendre: *Fraser*, veut dire rendre la pâte plus sèche en y mettant de nouvelle farine pour la pétrir de nouveau; *contre-fraser* signifie donner le troisième tour à la pâte.

PAIN. On donne encore ce nom à quelques préparations d'office dont nous allons donner la recette.

PAINS (Petits) DE TURIN. Faites une pâte maniable et ferme, avec douze cuillerées de farine et six cuillerées de sucre en poudre, deux œufs, ou même trois s'il en est besoin, la râpure d'un citron et deux onces de beurre fin, en maniant le tout avec une cuillère de bois dans une terrine; ajoutez un peu de farine et de sucre, si votre pâte est trop molle; renversez-la sur une table, et maniez-la jusqu'à ce que vous puissiez la rouler facilement avec la main; formez-en toutes sortes de petits dessins; faites-en des petits pains longs comme le doigt, que vous dorerez sur une feuille d'office plusieurs fois avant de les mettre au four; votre four doit être plus chaud que pour le biscuit ordinaire.

Pain de Manheim. Maniez avec deux œufs entiers, sur une table bien propre, six cuillerées de farine, trois cuillerées de sucre, une demi-once d'anis vert et un peu de sel; quand votre pâte sera ferme vous la diviserez en quatre bandes longues d un

pied, et épaisses comme le doigt ; vous les dorerez sur une feuille d'office beurrée ; vous ferez avec la pointe d'un couteau une petite coupure dans la longueur de vos pains, et mettez les dans un four un peu chaud ; vous les couperez quand ils seront cuits, pour vous en servir au besoin.

PAIN PERDU (Entremets sucré). Mettez dans un vase de terre ou un plat profond 5 ou 6 œufs que vous battrez bien ; ajoutez une cuillerée ou une cuillerée et demie d'eau de fleurs d'orange, de la bonne eau-de-vie et de la rapure de citron sec en quantités suffisantes pour aromatiser convenablement le mélange, et continuez de remuer et de battre le tout ensemble.

Cela fait, coupez des tranches de pain en forme de rôties de 3 à 4 lignes d'épaisseur (Pour parer le mets, on peut découper ces tranches en forme d'étoiles, de losanges, de disques, etc.). Vous mettrez ensuite votre pain, ainsi préparé, dans le vase contenant le mélange et l'y laisserez séjourner le temps convenable pour qu'il puisse bien s'en impreigner. Faites frire et servez chaud en rangeant votre pain sur le plat comme des beignets, et le saupoudrant suffisamment de sucre. Cet entremets, à la fois délicieux et facile à exécuter, est fort estimé dans les contrées où il est connu.

PAIN D'ÉPICE. Ce pain, dont la base est de la farine de seigle et du miel est, depuis long-temps, fabriqué à Reims. Du temps de Charles-Étienne, c'est-à-dire, au XVIe siècle, il jouissait d'une grande réputation : celui que l'on fabriquait à Paris était au second rang.

Au commencement du XVIIIme siècle, il était d'usage de faire présent de croquets de Reims, aujourd'hui, le pain d'épices est abandonné aux enfans ; il s'en fait un commerce assez considérable. Le pain d'épice pour les vers déguise le remède et remplit efficacement son but.

PAIN DE SINGE. Les Français donnent ce nom au fruit d'un arbre monstrueux qu'ils nomment calebassier et qui croît au Sénégal, où cet arbre est appelé par les gens du pays *goui*, et son fruit *boui*. Le véritable nom de cet arbre est *baobab*. M. Adanson a donné, dans les mémoires de l'Académie, une exacte description de cet arbre, dont nous allons extraire ce qu'il y a de plus curieux.

On regarderait comme une chose dénuée de vraisemblance la description d'un arbre qui forme seul un bois considérable, dont le tronc a communément deux fois autant de diamètre qu'il a de hauteur, et qui met peut-être un grand nombre de siècles à parvenir à cette énorme grosseur ; c'est cependant la peinture fidèle de celui dont nous parlons.

Le tronc de ce singulier arbre n'est pas fort haut ; M. Adanson n'en a guère vu qui excédassent soixante à soixante-dix pieds de hauteur ; mais il en a vu plusieurs qui avaient de soixante-quinze et soixante-dix huit pieds de tour, c'est-à-dire, vingt-cinq à vingt-sept pieds de diamètre. Les premières branches s'étendent presque horizontalement ; et comme elles sont grosses, et qu'elles ont environ soixante pieds de longueur, leur propre poids en fait plier l'extrémité jusqu'à terre, en sorte que la tête de l'arbre, d'ailleurs assez régulièrement arrondie, cache absolument son tronc, et paraît une masse hémisphérique de verdure, d'environ cent-vingt ou cent-trente et même cent-soixante pieds de diamètre. Mais d'autres voyageurs en ont vu de plus gros dans le même pays ; Ray, dit qu'entre le Niger et la Gambie, on en a mesuré de si monstrueux, que dix-sept hommes avaient bien de la peine à les embrasser, ce qui donnerait à ces arbres environ quatre-vingt-cinq pieds de circonférence, ou environ vingt-neuf pieds de diamètre. Jules Scaliger dit qu'on en a vu qui avaient jusqu'à trente-sept pieds ; ainsi le *baobab* est dans le règne végétal ce qu'est la baleine dans le règne animal.

Les feuilles ressemblent assez à celles du marronnier, les fleurs pourraient être nommées *belles de jour*, parce qu'elles ne s'ouvrent que le matin et se ferment à l'approche de la nuit. Les fruits sont oblongs pointus à leurs deux extrémités ayant quinze à dix-huit pouces de long sur cinq à six de large, recouverts d'une espèce de

duvet verdâtre, sous lequel on trouve une écorce ligneuse, dure, presque noire, marquée de douze ou quatorze sillons qui la partagent comme en côtes; suivant sa longueur; il tient à l'arbre par un pédicule d'environ deux pieds.

Ce fruit renferme une espèce de puple ou substance blanchâtre, spongieuse, remplie d'une eau aigrelette et sucrée; lorsqu'il est frais, sa chair est assez agréable, et le jus mêlé avec de l'eau et du sucre, fait une boisson très salutaire dans les affections chaudes et dans les fièvres putrides et pestilentielles; enfin, lorsque ce fruit est gâté, les nègres en font un excellent savon, en le brûlant et mettant ses cendres avec de l'huile de palmier qui commence à rancir.

Les feuilles ont une vertu émolliente capable d'entretenir le corps dans une transpiration abondante, et de s'opposer à la trop grande ardeur du sang. C'est pourquoi, après les avoir fait sécher à l'ombre les nègres en font une poudre qu'ils nomment *alo*; ils la mêlent avec leurs alimens, non pour leur donner du goût, car cette poudre n'en a presque aucun, mais pour en obtenir l'effet dont nous venons de parler. M. Adanson en a éprouvé l'efficacité.

Telles sont les propriétés de ce contemporain du déluge, s'il n'est son aîné, car d'après le calcul connu de sa croissance, un baobab qui a vingt-cinq pieds de diamètre a déjà vécu trois mille sept-cent cinquante ans, et doit vivre et grossir infiniment au-delà.

Celui dont le tronc aura trente pieds de diamètre, soixante-treize pieds et demi de hauteur, aura cinq mille cent cinquante années: Qu'on juge à présent de l'âge de celui qui avait trente-sept pieds de diamètre.

Ce monstrueux végétal, après avoir couvert de son ombre quantité de générations, est encore destiné à servir de tombeau. Les Nègres agrandissent les cavités de ceux qui sont cariés, et en font des espèces de chambres, où ils pendent les cadavres de leurs jongleurs, qu'ils regardent comme sorciers et en conséquence, indignes des honneurs de la sépulture; ils en sont doublement convaincus en voyant le cadavre qui se desséche sans se corrompre, et devient une véritable momie.

PAIN DE COCU. C'est une petite herbe qu'on mange en salade, que les jardiniers nomment autrement *alleluya*.

PAINS, ou Meules de fromage. Ce sont de grands fromages plats et ronds, de la forme des meules à remouleurs. Il en vient d'Italie, de Suisse et d'Angleterre, de diverses grandeurs et de différens poids.

PALAIS. On en emploie de deux espèces en cuisine; ceux de bœuf et de mouton (Voy. Boeuf et Mouton).

PALOMBE. Oiseau de passage en automne, qu'on trouve plus communément près des Pyrénées et dans le Béarn qu'ailleurs. C'est une espèce de pigeon sauvage, plus gros que les ramiers, dont la chair est noire et d'un bon goût. On lui fait subir en cuisine les mêmes apprêts que le pigeon (Voy. Pigeon).

PANACHE DE PORC. En cuisine, on donne ce nom à des oreilles et pieds de cochon à la Sainte-Menehould, qu'on panne pour les griller, et qu'on sert à sec pour entremets.

PANADE. Mettez dans une casserole de la mie de pain mollet avec de l'eau, du poivre et du sel, un peu de beurre, et faites bouillir le tout sur un feu doux, jusqu'à ce que le pain soit bien fondu; faites alors une liaison de jaunes d'œufs et de crême, mettez-la dans votre panade dès qu'elle ne bouillira plus, et servez.

PANAIS. Plante fort commune dans les jardins potagers, dont la racine est d'usage en cuisine. Il y a le panais cultivé et le panais sauvage. Le premier se divise en panais long, panais rond, panais de Siam. Le panais long fait une racine très-longue, presque égale en grosseur dans toute sa longueur. Elle est blanche dedans et dehors, inégale, raboteuse, garnie de filamens, qui sont de petites racines. Au milieu de la racine, il y a un nerf dur. Sa tige s'élève environ à la hauteur de trois ou quatre pieds. Elle est grosse, cannelée, vide et rameuse. Ses feuilles sont

amples, semblables à celles du frêne, oblongues, rangées par paires, d'un goût agréable, et d'une couleur verte-brune. Ses fleurs sont en ombelles ou en parasols. Ce panais est d'un bon goût, et son odeur n'est point désagréable. Le panais rond a la feuille, la tige, la fleur et le fruit comme le précédent; mais sa racine plus grosse et plus courte, ressemble à un navet rond. Le panais de Siam diffère aussi de l'autre par sa racine; il n'est ni si long que le premier, ni si court que le second, mais beaucoup plus enflé du côté de la tête que dans le surplus de sa longueur; sa chair est aussi un peu plus jaunâtre.

Le panais ne se multiplie que de graine qui est plate, d'un rond un peu ovale, et comme bordée, rayée dans sa longueur, de couleur de paille un peu brune. On la cueille quand elle est mûre, et on la laisse un peu sécher au soleil. On la sème au printemps, dans une bonne terre, bien amendée, grasse et humide. Le panais sauvage, qui croît dans les lieux incultes, diffère du panais cultivé, en ce que ses feuilles sont plus petites et sa racine plus dure, plus ligneuse, moins grosse et moins bonne à manger.

Le panais est moins venteux que le navet. On le mange en potage, ou apprêté à part avec du beurre; mais il faut prendre garde de les trop assaisonner; le grand assaisonnement peut les rendre fort dangereux à la santé. Ils ne conviennent qu'aux tempéramens froids.

PANCALIERS. Nom d'une espece de choux, qui a pris son nom de la ville de Pancaliers en Piémont, dont il a été apporté.

PANELLE. Sucre brut, qui vient des îles Antilles (Voy. Sucre).

PANEQUETS. Mettez dans une terrine deux cuillerées à bouche de farine, trois jaunes d'œufs et deux œufs entiers, un peu de sucre, sel, quelques gouttes de fleur d'orange, deux macarons écrasés; délayez bien le tout, et achevez de le délayer avec du lait (il faut que cet appareil soit clair); prenez une petite poêle ronde et creuse; chauffez-la; essuyez-la; mettez du beurre dans une petite casserole; faites-le fondre; graissez légèrement votre poêle partout; mettez dans votre poêle une cuillère à dégraisser pleine de votre appareil; tournez-la sur tous les sens, afin de bien étendre votre panequet, lequel doit être mince et égal partout; lorsqu il sera cuit, renversez-le sur votre plat que vous devez servir; étendez dessus votre panequet; poudrez-le de sucre, et continuez ainsi pour les autres, jusqu'à ce que vous ayez employé votre appareil; glacez et servez.

Vous pouvez former des entremets frits avec de la pâte à brioche, à baba, et Madeleine (Voy. ces articles).

PANIS. Plante si semblable au millet, qu'on ne la distingue que par l'arrangement de ses fleurs et de ses graines qui naissent dans les épis, au lieu que dans le millet elles naissent en bottes et en bouquets; il y en a de plusieurs espèces. Le panis ordinaire pousse plusieurs tiges noueuses, garnies de feuilles semblables à celles des cannes, plus rudes, plus pointues que celles du millet, plus larges que celles du froment. Ses semences sont plus petites et plus rondes que celles du millet, luisantes, tantôt blanches, tantôt rouges et tantôt jaunes. Elles servent à faire du pain qui est peu nourrissant, et on en met cuire dans du lait, comme du riz. On en nourrit aussi les poules et les pigeons. On le cultive aussi dans les anciennes provinces de Franche-Comté, Bresse et Bourgogne. Comme ce grain est chaud de son naturel, il lève plus aisément que le millet; il n'est pas si délicat, et il n'aime point les terres où l'eau séjourne; il se plaît sur les côteaux et dans les terres sèches, n'importe qu'elles soient sablonneuses ou pierreuses, pourvu qu'elles soient un peu substantielles. Il ne lui faut pas presque toujours de l'eau comme au millet; mais le froid ne lui est pas moins contraire. Il y a aussi un panis sauvage qui n'est pas bon à manger, et le panis des Indes, qui entre dans la composition du chocolat.

PANNE. Se dit de la graisse des animaux, particulièrement de celle du porc, c'est de la panne de ce dernier, battue et fondue,

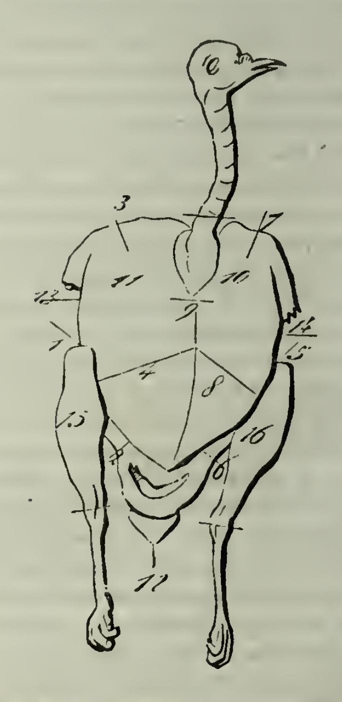
que se fait le sain-doux. La panne du cochon fait partie du commerce des charcutiers; ils la coupent par petits morceaux pour en faire des saucisses et du boudin; elle a, en médecine, les propriétés des autres graisses.

PAON. Oiseau qu'on nourrit dans les basses-cours, et dont la femelle s'appelle paone. Le paon a une grande queue diversifiée de plusieurs couleurs, et remplie de plusieurs marques en formes d'yeux. Il a sur la tête un petit bouquet semblable à un arbre chevelu. Le paon fait la roue pour se mirer dans sa queue. Il est bon de n'avoir de paons, dans une basse-cour, qu'autant que la fortune le peut permettre pour le plaisir. Ces oiseaux sont goulus et d'un grand entretien. Ils font du dégât aux toîts des maisons et aux jardins, surtout quand on n'a pas quelque pâturage à leur donner. Jusqu'à ce qu'ils aient quitté leur mère, ils sont assez difficiles à élever. Les mâles vivent jusqu'à vingt-quatre ans, et les femelles un peu moins; mais elles n'ont rien de la beauté des mâles. On donne cinq ou six femelles à chaque mâle. On en compte de deux sortes, les uns privés, les autres sauvages, Les premiers sont à préférer comme domestiques, et moins farouches. On ne leur bâtit un toît que pour empêcher qu'ils ne se perdent, et ne dégradent les couvertures des maisons; car, au reste, ils aiment tous à se percher en l'air, supportant également le froid et le chaud. Ils cherchent les lieux élevés et aérés, et deviennent si domestiques, que souvent ils mangent et se nourrissent parmi la volaille; aussi, leur nourriture est-elle la même. Le mâle est fort lascif. Les paones ne pondent jamais qu'elles n'aient trois ans, et sont fort sujettes à pondre en différens endroits, et à égarer leurs œufs, si l'on n'a soin de les ramasser. Leur ponte est de dix œufs, quelquefois de douze; elles ne la commencent ordinairement qu'à la fin d'avril, ou au commencement de mai. Lorsqu'elles ont pondu leur premier œuf, elles ne cessent point de pondre de deux jours l'un, jusqu'à ce qu'elles aient achevé; ainsi dans ce temps là, on doit épier où elles veulent pondre. Il est bon de les accoutumer à pondre dans l'endroit où elles vont jucher, et il faut mettre beaucoup de paille pour que les œufs ne se cassent et ne tombent point. Quand le mâle se mire et épanouit sa queue, c'est marque qu'il est en chaleur.

Les poules communes couvent aussi les œufs de paone; mais la paone, si on l'abandonne à elle-même, après qu'elle a pondu, se cache quelques jours; et elle ne sort de sa cachette, que lorsque la faim la presse. Elle ne manque point de venir, à certaine heure, prendre une ou deux fois le jour, de la nourriture dans l'endroit où l'on a coutume de lui en donner, c'est pour lors qu'il faut la veiller, et sitôt qu'on l'y verra arriver, on lui donnera le temps de manger, jusqu'à ce qu'il lui prenne envie de s'en retourner; ce qu'elle fera, comme en cachette; ceux qui la veillent, la suivront de loin, tant que leur vue pourra s'étendre. Quand elle vient ainsi prendre sa nourriture, elle part ordinairement de son nid en volant, et en faisant un cri qui lui est particulier, comme le gloussement l'est aux poules communes; mais au contraire, cette paone qui couve, retourne à son nid sans voler, et par des chemins détournés, qu'elle change tous les jours pour qu'on ne trouve point son nid. Quand on a trouvé l'endroit où elle couve, on a des pieux tout préparés, ou des claies pour environner ce lieu, et y faire une clôture suffisante pour empêcher qu'aucune bête maligne ne l'aille troubler dans son ouvrage. La couvée de la paone est ordinairement de cinq œufs. Tandis qu'elle couve, il ne faut que la visiter de l'œil et de loin, autrement cela la rebuterait, et quelque attachée qu'elle pût être à son ouvrage, elle l'abandonnerait pour n'y plus revenir; ainsi, il faut avoir patience jusqu'à la fin. Un mois suffit pour faire éclore ses petits. Dans l'endroit où elle a coutume de venir manger, il faut toujours jeter de la nourriture à l'heure ordinaire, de peur qu'elle ne quitte ses œufs à moitié couvés. Cependant, si cela arrivait, il ne faudrait pas s'en étonner, car la paone recommencerait aussitôt à pondre, et cou-

verait une seconde fois fort heureusement; mais cette seconde couvée ne vaut pas la première, l'hiver survient trop tôt, et empèche que les paons tardifs ne deviennent si beaux et si gros que ceux qui sont les premiers éclos.

Pour éviter tous ces embarras, on donne les œufs de paones à couver aux poules domestiques; il faut qu'elles soient grosses, afin de pouvoir mieux les embrasser. Cinq œufs suffisent, et on ne les met sous la poule que dix jours après que la paone les a couvés. Plus ces œufs sont frais, plus la fécondité en est sûre. Il faut que la personne qui a soin de ces couveuses, retourne de temps en temps les œufs étrangers qu'elles couvent, afin qu'elles les échauffent également partout. Ces poules ne peuvent pas les remuer elles-mêmes, comme elles font de leurs propres œufs, parce que ceux de la paone sont plus gros. La paone ne fait jamais éclore tous ses petits à la fois; et son impatience est si grande, qu'elle quitte facilement les œufs qui ne sont pas éclos, pour vite conduire les petits qui le sont; c'est pourquoi, pendant le temps qu'elle sera dehors pour les promener, il faut lui enlever les œufs qui ne sont pas éclos, et pour en achever la couvée, les porter adroitement sous une poule, ou sous une dinde en humeur de couver. Jamais la paone, après avoir couvé ne retourne coucher dans son nid; une haie, un buisson près du logis, sont les lieux ordinaires où elle prend son gîte pour la nuit; mais il faut veiller sur la paone et sur ses petits, pendant les quatre à cinq premiers jours, et les enfermer sous une mue, jusqu'à ce qu'elle les ait accoutumés à se percher sur les arbres. Ce qui est admirable dans ces mères, c'est que, les premiers jours, connaissant que leurs petits sont encore trop faibles pour monter, comme elles, sur les arbres, elles les prennent sur leur dos, l'un après l'autre et les y portent elles-mêmes; et, le matin venu, la mère sautant de ce gîte en bas, accoutume ses petits à en faire autant pour la suivre; c'est de cette manière qu'à mesure que les petits paons se fortifient, ils s'enhardissent à monter de branche en branche, et que, devenus enfin tout-à-fait forts, ils ne craignent plus de prendre leur volée avec les grands. A mesure que les paons croîssent ils ont coutume de se battre; il faut y veiller car les plus forts blesseraient les plus faibles. Quand les paons commencent à devenir forts, on leur donne de l'orge; et pour les bien nourrir, il en faut à chacun un boisseau par mois, ou vingt livres. On leur donne, en hiver, des fèves rôties sur les charbons, rien ne les rend plus féconds. Le froment pur leur est bon : ils l'aiment mieux que tout autre grain. En Normandie, on les nourrit de pépins de poires et de pommes. On fait un commerce considérable des plumes du paon en Chine ainsi qu'au grand Mogol, ou en Perse, où l'on en fait des espèces d'éventails, et où les dames en ornent leurs coiffures.



Le paon a été pendant long-temps banni de nos tables; il commence à y reparaître. Les jeunes paons, élevés avec soin, nourris avec délicatesse et engraissés convenablement, offrent un manger fort agréable; c'est ce que savaient fort bien les Romains;

chez eux les paonneaux étaient réputés un mets fort délicat, et ils étaient avidement recherchés par les plus illustres gourmands de la reine du monde.

Les vieux paons sont exclus de nos tables; mais les jeunes s'y montrent avec avantage en rôti et en daube. Le paon se coupe comme le dindon, soit par membres, soit par aiguillettes transversales (Voy. Dindon).

PARMESAN. Fromage qni vient d'Italie, et qui se fait à Lody. (Voy. Fromage.)

PARQUER LES HUITRES. C'est les laisser quelque temps dans les parcs des marais salans, pour s'y engraisser et y prendre cet œil vert qui fait une des bonnes qualités de ce testacé.

PASSARILLES. Raisins secs qui se préparent à Frontignan. On les envoie dans de petites boîtes de sapin. Ils sont estimés dans le royaume et chez l'étranger.

PASSE-MUSCAT. Nom de l'une des quatre espèces de muscat. (Voy. Muscat.)

PASSE-MUSQUÉE, ou muscat long, autre espèce de raisin.

PASSE-PIERRE. Plante bonne en salade. (Voy. Perce-pierre.)

PASSOIRE. Ustensile de cuisine; c'est un vaisseau profond de cuivre ou d'étain, percé de petits trous, qui sert à passer les choses liquides dont on a besoin. Il y a aussi des passoires de terre qui sont très propres.

PASTEQUE ou melon d'eau. Espece de citrouille très commune dans les pays chauds, et qui est un fruit très rafraîchissant.

PASTILLAGE. patisserie. Mettez deux onces de gomme adragant; lavez-la bien; mettez-la tremper pendant vingt-quatre heures dans un vase de terre; mouillez avec de l'eau bien claire; couvrez-la d'une feuille de papier, pour qu'elle ne prenne pas la poussière; étant bien détrempée, passez-la sur un marbre propre, à travers un torchon neuf, à force de bras; le tout étant bien passé, remplissez votre gomme avec de l'amidon en poudre et du sucre royal; pilez et passez au tamis de soie votre gomme remplie, afin qu'elle n'ait pas trop de corps; mettez-la dans un vase de terre, couverte d'un torchon humide, et qu'il ne touche pas à votre pâte; servez-vous de cette pâte pour faire des temples, des corbeilles, et tout autre chose que vous désirerez. Il faut avoir des planches gravées pour cet effet; quant aux couleurs, vous pouvez enployer du safran, du carmin, du bleu de Prusse, du rouge végétal et de la gomme gutte.

PASTOURELLE. Sorte de poire de la grosseur et de la figure, a peu près, du saint-Lezin ou du beau rousselet; la queue est courbée, point enfoncée, médiocre dans sa grosseur et sa longueur; la peau est plus rude que douce; le coloris, d'un côté, est d'un jaune blanchâtre, couvert de placards roux; et de l'autre, elle est fort peu colorée. La chair en est fort tendre et fort beurrée, n'ayant ni marc ni pierre; mais son eau aigrelette ne plaît pas à tout le monde. L'arbre qui porte ce fruit vient bien dans les jardins dont le fond est un peu gras et froid.

PATE. Se dit de différentes manières d'apprêter les diverses farines des grains différens, en les détrempant avec de l'eau ou d'autres liqueurs.

Pate a frire. Prenez un peu de beurre, du lait et un peu de sel fin. Mettez le tout dans une casserole sur le feu; quand le lait est prêt à bouillir, mettez-y de la farine, et la desséchez sur le feu, comme pour les petits choux. Etendez-la ensuite avec le rouleau, le plus mince que vous pourrez; découpez-la en petits carrés; faites-la frire dans l'huile; glacez-la avec du sucre, et servez pour rôt ou collation.

Pate a dresser. Mettez deux litrons de farine sur une table; faites un creux au milieu; ajoutez trois quarterons de beurre, demi-once de sel, six jaunes d'œufs, un verre d'eau; maniez le beurre avec les œufs, le sel et l'eau. Mêlez votre farine peu à peu et mettez le tout ensemble. Assemblez votre pâte et pétrissez-la bien; s'il n'y avait pas assez de mouillement, remettez-en. Il suffit de fouler deux fois votre pâte, si vous la fouliez davantage vous risqueriez

de la brûler, surtout en été; elle ne serait pas liée et se casserait en la dressant. Si vous voulez en faire une plus grande quantité, il faut trois livres de beurre, deux onces de sel et dix jaunes d'œufs pour six livres de farine; que votre pâte soit bien ferme afin de ne pas vous laisser surprendre. Mettez un verre d'eau en plusieurs fois. Faites votre pâte plus molle si vous la destinez pour des tourtes.

Pate brisée. Prenez un litre de farine ou plus; faites un trou au milieu; ajoutez presqu'une once de sel fin, trois quarterons de beurre, trois œufs entiers, un verre d'eau; délayez le tout ensemble, et assemblez votre pâte, sans trop la fouler et vite; elle ne doit pas être trop ferme ni trop molle; laissez-la reposer et donnez-lui trois tours et demi comme au feuilletage; si elle était trop ferme, ajoutez un peu d'eau, et si elle était trop molle; un peu de farine.

Pate pour les timbales. Pour faire toutes sortes de timbales, on fait une pâte de cette façon : on met sur une table un litron de farine; on fait un trou dans le milieu pour y mettre un peu d'eau, trois quarterons de beurre, deux jaunes d'œufs et une pincée de sel; on pétrit cette pâte; qu'elle ne soit pas trop ferme, et on la fraise trois fois.

Pate a la duchesse. Mettez dans une casserole une chopine de crême, une cuillerée à bouche de fleur d'orange, deux onces de sucre, un quarteron de beurre, un peu de sel quand la crême commencera à bouillir; vous mettrez de la farine, comme il est dit à l'article Pate a pouplin. Travaillez-la de même, c'est-à-dire mettez-y des œufs petit à petit, en pétrissant toujours la pâte avec une cuillère de bois; tenez-la aussi ferme que celle à choux; donnez-lui la forme que vous voudrez, en mettant de la farine sur le tour de la pâte, et la roulant pour en faire des petits pains à la duchesse; on peut les coucher sur un plafond avec une cuillère; on les fait cuire après le feuilletage, et on les glace.

Pate croquante. Prenez environ deux poignées d'amandes, si vous ne voulez faire qu'une petite tourte; échaudez-les pour les peler, et en les pelant, jetez-les dans de l'eau fraîche; vous les essuierez ensuite pour les piler au mortier, en les arrosant de temps en temps d'un peu de blanc d'œuf et d'eau de fleurs d'oranges, battus ensemble, afin qu'elles ne viennent point en huile. Il est important de les bien piler, et l'on pourrait même les passer au tamis, afin qu'il n'y reste point de grumeaux. Vos amandes étant ainsi préparées, vous mettez cette pâte dans une poêle et vous la desséchez avec du sucre en poudre, comme une pâte ordinaire, jusqu'à ce qu'elle soit bien maniable; vous en formerez alors un rouleau pour la laisser reposer quelque temps, puis vous en retirerez une abaisse que vous mettrez sécher au four dans une tourtière.

Pate croquante a l'Italienne. Prenez une livre d'amandes et deux onces de fleur d'orange, le zeste d'un citron et une livre et demie de sucre en poudre; les amandes pelées, vous les mêlerez avec la fleur d'orange et le zeste de citron, en les arrosant de temps en temps de blancs d'œufs; vous clarifiez le sucre et le faites cuire au petit boulé; vous retirez la bassine de dessus le feu et y jetez la pâte, que vous mêlez; vous remettez ensuite la bassine sur un feu très doux, ayant soin de remuer la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la bassine; vous la mettez ensuite dans un plat saupoudré de sucre, et, lorsqu'elle est refroidie, vous en formez des abaisses dont vous faites une tourte ou un gâteau dans la forme que vous voulez, et que vous mettez cuire au four.

Pate a la Génoise, ou Pate frolle. Mettez un litron de farine sur le tour, trois quarterons de sucre et une demi-livre de beurre; frottez le zeste de deux ou trois citrons sur une partie du sucre énoncé, écrasez-le avec le rouleau, réduisez-le en poudre, faites un trou dans votre farine, mettez-y un peu de sel, quatre œufs entiers et quatre jaunes; maniez bien le tout ensemble; formez-en une pâte; fraisez-la deux ou trois fois avec la paume de la main; ramassez-la; rassemblez-la; laissez

la repousser ; coupez-la par bande ; roulez-la de la grosseur du petit doigt ; coupez-la d'égale longueur ; formez-en des espèces d'S ou des fers-à-cheval ; ciselez-les d'un côté et fendez-les d'un bout, arrangez-les sur des plafonds beurrés ; dorez-les ; faites-les cuire à four un peu plus chaud que pour les biscuits, et servez-les pour petits entremets.

Pate allemande. Prenez le quart de votre farine pour le levain des trois autres quarts ; mettez la farine dans une terrine avec un tiers de beurre, un sixième de sucre, autant de raisin de Corinthe, et autant d'amandes coupées en tranches longues. Salez cette pâte comme la pâte à brioche, et délayez-la avec un peu de crême et des œufs. Quand cette pâte sera molle, vous y mettrez le levain et le mêlerez bien avec le tout ; mettez cette pâte dans un moule beurré ; laissez-la revenir pendant plusieurs heures et faites-la cuire au four comme les brioches.

Pate a la Madelaine. Mettez dans une terrine une livre de farine, autant de sucre, une demi-livre de beurre, un peu de fleur d'orange, six œufs ; délayez le tout ; mettez-le dans un moule beurré, et faites-le cuire dans un four doux.

Pate a la turque. Pilez ensemble une livre d'amandes douces émondées, autant de farine, une demi-livre de beurre, trois quarterons de sucre, un peu de safran, et mettez des œufs dans cette pâte à mesure que vous pilerez jusqu'à ce qu'elle soit molle. Beurrez un plafond, arrangez cette pâte dessus. et faites-la cuire à un four doux.

Pate a biscuit. Cassez une douzaine d'œufs, et séparez les jaunes d'avec les blancs ; mettez dans les jaunes une livre de sucre en poudre, un peu de fleur d'orange et battez-les bien ; battez ensuite les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige ; mêlez les jaunes avec les blancs ; mêlez avec le tout une livre de farine ; mettez cette pâte dans des moules beurrés ou dans des caisses, ou étendez-en à la cuillere sur une feuille de papier, et faites cuire à un four doux.

Pate a Pouplin. Vous mettez dans une casserole une chopine d'eau, un demi-quarteron de beurre, une écorce de citron, un peu de sel ; posez la casserole sur le feu ; lorsque l'appareil sera près de bouillir, vous passerez un litron de farine au tamis de soie, et vous en mettrez dans votre casserole autant que l'eau pourra en boire ; quand la pâte sera très épaisse, vous la ferez cuire en la remuant toujours avec une cuillère de bois ; vous la laisserez refroidir ; après, vous casserez un œuf dedans, vous le mêlerez avec la pâte ; vous en mettrez jusqu'à ce que votre pâte soit molle ; vous beurrerez une grande casserole pour contenir la pâte ; vous la mettrez cuire à un four plus chaud que pour le biscuit ; il faut que votre pouplin soit un peu sec. Si elle va au quart de la casserole, elle sera pleine quand votre pâte sera cuite : alors vous la retirerez du vase ; vous délayez des confitures, et vous en barbouillez l'intérieur

Pate a choux. Pour une chopine d'eau dans une casserole, vous mettrez plus d'un quarteron de beurre, une écorce de citron, deux onces de sucre, un peu de sel ; dès que l'eau sera près de bouillir, vous y mettrez la farine, et vous travaillerez la pâte comme celle dite à pouplin ; vous la tiendrez un peu plus ferme, afin qu'elle soit plus maniable ; vous donnerez à cette pâte la forme que vous voudrez ; vous la glacerez, ou bien vous mettrez des confitures en dedans.

Pate d'office. Prenez un litre de farine, une demi-livre de sucre en poudre, très peu de beurre et de sel, un peu de fleur d'orange et deux œufs, détrempez le tout ensemble, de manière que cette pâte soit très ferme ; assemblez-la, et battez-la avec le rouleau. Cette pâte s'emploie dans l'office pour faire des maisonnettes, des rochers, etc. ; on la fait cuire au four doux.

Pate a ramequins. Mettez dans une casserole un demi-setier d'eau (plus ou moins, suivant la quantité de pâte que vous voulez faire) ; ajoutez-y trois onces de fromage de Gruyère, un peu de Parmesan, autant de beurre, un peu de sel, gros poivre ; posez le tout sur le feu ; lorsque l'eau bouillira,

retirez du feu votre casserole ; incorporez dans cette eau de la farine passée au tamis, comme il est indiqué pour la pâte à choux ; pour finir, procédez de même avec des œufs entiers ; couchez vos ramequins sur des plafonds mouillés ; dorez-les ; mettez une lame de fromage de Gruyère sur chacun, et faites-les cuire à four doux.

Autre manière.

Faites une pâte à choux (Voy. cet article); lorsqu'elle sera desséchée, mettez-y des œufs, ce qu'il en faut pour ne pas rendre vos ramequins trop mous ; ajoutez-y une poignée de fromage de Parmesan et de Gruyère ensemble, un peu de gros poivre, du fromage de Gruyère coupé en petits dés ; mêlez bien le tout ; couchez vos ramequins sur un plafond de la grosseur que vous le jugerez à propos ; dorez-les, et un quart d'heure avant de servir, faites-les cuire à four doux ; si c'est pour un buisson, dressez-le sur une serviette.

PATÉ. On en fait de plusieurs manières, tant en gras qu'en maigre. On en fait de chauds, qu'on sert pour entrée ; on en fait de froids, qui se servent pour entremets.

Manière de faire des pâtés de toutes viandes.

Les rouelles de veau, les gigots de mouton, les perdrix, les bécasses, les filets de lièvre, les poulardes, les chapons, les dindons désossés, garnis de veau, font d'excellens pâtés.

Dans tous les pâtés, quelle qu'en soit la viande, si on veut les garnir de rouelle de veau, ils n'en seront que meilleurs.

Lorsque les perdrix, bécasses, chapons, poulardes, sont vidés, on leur trousse les pattes dans le corps, et on leur casse un peu les os avec le dos du couperet ; on les fait revenir sur la braise après les avoir essuyés et épluchés ; ensuite on les larde partout avec du gros lard manié dans le sel fin, fines épices mêlées, persil et ciboules hachés. On fait la même chose pour le veau et le mouton, à la réserve qu'on ne les fait point revenir sur la braise. Quand la viande est bien préparée, on coupe suffisamment de bardes de lard pour couvrir toute sa viande.

On prend moitié de la pâte nécessaire pour son pâté, que l'on arrondit avec les mains en la roulant sur la table : c'est ce qu'on appelle mouler la pâte ; on l'abat ensuite avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt ; on met cette pâte sur une feuille de papier beurrée, et dessus la pâte la viande bien serrée, que l'on assaisonne de sel fin et fines épices, et que l'on couvre de bardes de lard avec beaucoup de beurre par-dessus ; on couronne la viande avec une abaisse de pâte, aussi épaisse que celle de dessous ; on mouille avec un doroir les parties de la pâte qui doivent se rejoindre, afin qu'elles se collent ensemble ; on appuie partout les doigts pour les unir ; on reprend après le doroir, que l'on trempe dans l'eau pour mouiller tout le dessus du pâté ; on relève ensuite la pâte qui déborde pour la faire monter le long du pâté ; on l'unit promptement sans trop appuyer, de crainte de percer la pâte.

Quand le pâté est bien façonné, on fait un trou au milieu du dessus, de la largeur du pouce ; on fait une cheminée de pâte, où on met une carte roulée, de peur que le trou ne se referme en cuisant ; on dore ensuite partout la pâte par deux fois avec un œuf battu, blanc et jaune, pour l'enjoliver ; un moment avant que de le mettre au four, on mettra par la cheminée du pâté deux cuillerées d'eau-de-vie, cela lui donnera un bon goût.

Il faut laisser le pâté au four au moins quatre heures, ce que l'on juge au reste d'après sa grosseur. Quand il est cuit, on le met dans un endroit frais pour le faire refroidir, et on bouche sa cheminée avec un morceau de pâte crue, jusqu'à ce qu'on le serve.

Paté chaud (Croûte de). Vous prendrez deux livres de pâte à dresser ; vous la moulerez ou l'assemblerez en lui donnant une forme bien ronde ; vous l'abaisserez bien également avec le rouleau ; vous prendrez trois pouces de pâte sur le bord ; vous re-

pousserez entre vos doigts la pâte sur elle-même ; évitez de faire des plis, et mettez votre pâte à la hauteur que vous jugez nécessaire, et de la grandeur d'un plat d'entrée ; vous le garnirez, si vous voulez, de ce que vous destinez à mettre dedans, soit du lapereau, des mauviettes, etc. Autrement vous remplirez de farine l'intérieur du pâté ; vous le couvrirez et décorerez ; dorez-le avec un pinceau de plume et un œuf cassé et battu ; vous le mettez au four chaud. Ayez soin qu'il ne prenne pas trop de couleur ; quand il sera cuit, vous le viderez, et vous ôterez la pâte qui se trouve dans l'intérieur ; ajoutez-y un ragoût. Si vous voulez faire une croûte à soufflé, servez-vous du même procédé, et mettez votre soufflé dans votre croûte.

Paté froid. Dressez la pâte comme il est dit à l'article précédent ; couvrez le fond de bardes de lard ; étendez votre sauce sur le lard, et arrangez la viande sur cette farce ; mettez-y du sel, du poivre, des aromates pilés, un peu des quatre épices ; vous couvrirez et remplirez les vides de la viande avec votre farce ; vous l'envelopperez de bardes de lard ; vous ferez monter votre pâte ; donnez-lui une forme agréable en la décorant, couvrez ensuite le pâté avec de la pâte ; vous décorez le couvercle et vous le dorez. Il faut que votre four soit bien atteint et un peu chaud, vous y mettez la pâte ; prenez garde qu'il ne prenne trop de couleur. La farce que l'on emploie pour le pâté se prépare ainsi ; on fait revenir de la viande dans une casserole, puis on la hache et on la pile avec du lard, du sel, du poivre, des quatre épices et des aromates pilés. Il faut une livre et demie de lard pour une livre de viande.

Paté a la ciboulette. Faites une farce de godiveau avec de la tranche de bœuf crue et blanchie, persil et ciboules, le tout bien haché et bien nourri ; assaisonnez de fines épices ; mettez-y de la moëlle de bœuf, et un peu de mie de pain trempée dans du jus, quelques truffes et champignons hachés. Faites deux abaisses de bonne pâte ; celle de dessous plus forte, l'autre plus mince ; dressez votre pâté ; rangez-y votre sauce ; couvrez de bardes de lard et de tranches de citron, et de la seconde abaisse. Façonnez ; mettez au four. Etant cuit, dégraissez-le ; jetez dedans un petit coulis, et servez chaudement.

Paté en timbale. Préparez vos chairs comme il est dit à l'article Paté froid d'abats de porc frais ; décorez le fond d'une casserole avec la même pâte que vous destinez à votre pâté ; faites une abaisse à peu près de l'épaisseur d'un demi-travers de doigt, et foncez-en votre casserole ; que votre pâte la déborde d'un demi-pouce ; garnissez votre pâte de bardes de lard et procédez comme il est indiqué à l'article Paté froid de veau (Voy. Veau) ; mouillez avec un doroir de plume la pâte qui déborde la casserole ; couvrez votre chair avec l'abaisse destinée à servir de couvercle ; sondez-le, et videz-le avec la pâte qui déborde ; faites un trou au milieu ; faites-la cuire au four trois ou quatre heures ; assurez-vous de la cuisson ; laissez-le refroidir dans son moule ; bouchez-le ; faises chauffer légèrement la casserole sur un fourneau retournez votre timbale sens dessus dessous, et servez.

Paté froid d'abats de porc frais. Mettez dans une casserole à sauter un beau foie de cochon coupé par tranches, avec un quarteron de beurre, une poignée de persil, et échalottes hachées ; quand votre foie sera cuit à moitié, vous le laisserez refroidir un quart-d'heure ; coupez en dés autant de lard que vous avez de foie, et faites-en une bonne farce en les pilant ensemble ; assaisonnez avec épices, muscade, poivre et sel, joignez-y votre fond qui est resté dans votre casserole ; assaisonnez légèrement les deux rognons, la cervelle et les deux filets mignons après les avoir coupés en escalopes ; dressez votre pâté comme il est dit à l'article pâté froid (Voy. ci-dessus) ; enduisez l'intérieur avec de la farce, et posez la cervelle dans le fond ; répartissez vos escalopes ; ajoutez les rognons ; recouvrez-les du reste de votre farce ; mettez au centre du pâté du thym et du laurier enveloppés dans une barde de lard ; terminez comme

pour le pâté froid ; donnez trois heures de cuisson.

Paté de giblettes piqué, a l'anglaise. Voyez au mot Pigeon l'article pâté de pigeons à l'anglaise. Le pâté de giblettes se fait de même, excepté, qu'au lieu de pigeons, on emploie des abattis d'oie, de dindons, ou tous autres abattis.

Paté froid en moule. Posez sur un plafond le moule de fer-blanc dont vous voulez vous servir ; faites une abaisse comme il est dit à l'article Timbale de pigeons a l'anglaise (Voy. Pigeon) ; formez-en votre moule ; incrustez bien la pâte dans les cannelures ou dessins ; mettez des bardes de lard, et remplissez de farce et de chairs ; terminez comme pour le pâté en timbale (Voy. ci-dessus.)

Paté de pithiviers. (V. au mot alouette).

Paté de foies gras de Strasbourg. Prenez une livre de porc frais maigre, une livre de lard ; hachez le tout et pilez ensemble ; assaisonnez cette farce de sel, poivre, épices, aromates pilés. Dressez un pâté de deux livres de pâte, et donnez-lui une forme haute et étroite ; étendez de la farce dans le fond, et garnissez le tout avec des bardes de lard ; assaisonnez des foies gras de sel, poivre, épices ; garnissez-les de farce et de truffes ; mettez-les dans le fond du pâté, et achevez de le remplir avec de la farce et des truffes ; mettez par dessus un morceau de beurre, des bardes de lard et une feuille de laurier, et achevez le pâté comme il est dit à l'article Paté froid.

Patés anglais a la bourgeoise. Mettez de la farine sur une table ; vous y ferez un trou ; mettez du sel ; cassez deux œufs, ou n'en mettez pas ; versez un verre d'eau un morceau de beurre ; mêlez le tout ensemble ; quand la pâte sera assemblée, vous abaisserez votre pâte à trois reprises ; cela fini, coupez-en un morceau que vous aplatirez de l'épaisseur de trois lignes ; coupez-en une bande ou plusieurs ; vous mouillerez les bords d'un plat creux, et les assujettirez dessus ; alors vous aurez un lapin que vous couperez en morceaux, et les mettrez dans le plat ; assaisonnez-les de sel, de poivre, de thym, de laurier, persil et ciboules hachés ; mettez-y un morceau de beurre ou de bonne graisse ; faites un couvercle avec la pâte qui vous reste ; mouillez avec le pinceau les bords qui doivent recevoir le couvercle, et posez-le dessus en appuyant sur les bords ; dorez-le avec un pinceau et de l'œuf ; mettez-le au four, ou envoyez-le au four ; une heure suffit pour le cuire. En place de lapin, vous pouvez y mettre des tranches de bœuf ou de veau, etc.

Patés (Petits) au naturel. Abaissez du feuilletage de manière qu'il n'ait que deux lignes au plus d'épaisseur, coupez-le en morceaux avec un coupe-pâte rond, et dans chaque rond, mettez gros comme une aveline de godiveau mêlé avec de la ciboule et du persil hachés bien fin ; recouvrez-les d'un rond pareil à celui de dessous ; dorez-les à l'aide d'un pinceau de plumes trempé dans un œuf battu ; mettez-les au four, et retirez-les au bout d'une demi-heure

Patés (Petits) aux écrevisses. Faites blanchir des écrevisses ; mettez les queues à part ; pilez les corps dans un mortier, et passez-les avec trois quarterons de beurre ; faites bouillir une demi-heure. Exprimez-en le coulis à travers une serviette. Mettez dans ce beurre d'écrevisses demi-poignée de mie de pain fine, que vous aurez délayée dans de la crême, avec sel, safran et une douzaine de jaunes d'œufs. Faites des caisses de cartes en rond, que vous cousez ou que vous collez avec de l'œuf battu ; beurrez-les ; foncez-les de votre godiveau, et mettez-le dans votre ragoût ; couvrez du même godiveau ; mettez au four à un feu doux. Tirez-les de leur moule, étant cuits ; servez à sec.

Patés (Petits) a la reine. Donnez six tours à votre feuilletage ; faites-en une abaisse de deux lignes ; coupez-en douze ronds avec un coupe-pâte uni ou goudronné ; dorez-les ; trempez dans l'eau bouillante un coupe-pâte rond, beaucoup plus petit que le premier ; posez-le sur les abaisses que vous avez mises sur un plafond ; faites-le entrer aux deux tiers de la pâte, afin que quand elles seront cuites, vous puissiez en ôter l'intérieur ; au mo-

nent de servir, vous y mettrez un hâchis de volaille.

Patés (Petits) au jus. Ayez gros comme le poing de pâte brisée (voy. Pate brisée); abaissez-la avec un rouleau; qu'elle soit de l'épaisseur d'une ligne, que vous couperez avec un coupe-pâte rond et peu graud; vous ferez entrer vos abaisses le mieux possible dans de petites timbales de cuivre, le plus unies possible; mettez dedans une forte boulette de godiveau, et la couvrez d'un couvercle à petits pâtés; dorez-les et les mettez au four; quand ils sont cuits, vous les sortez du moule; vous coupez le godiveau en plusieurs morceaux, vous y versez une sauce espagnole, ou un jus dans lequel il y aura des champignons coupés en dés; vous ne les saucez qu'au moment de servir.

Patés (Petits) dressés au blanc. Dressez vos petits pâtés et les remplissez d'un godiveau de volaille cuite, graisse, tétine de veau, lard blanchi, mie de pain trempée dans la crème, ciboules, sel et poivre, le tout haché et mélangé, et lié de cinq jaunes d'œufs. Finissez, dorez, et les mettez au four. Etant cuits, ôtez-en le godiveau, et le délayez dans un coulis blanc; faites chauffer sans bouillir; remettez dans les pâtés; au défaut de coulis, on peut faire cette opération avec de la crême et des jaunes d'œufs.

Patés (Petits) en Salpicon. Préparez sept timbales, comme il es dit aux petits pâtés au jus; remplissez-les de pâte ou de farine, afin de faire cuire les timbales seulement; quand elles le seront, retirez-les du four; videz-les; au moment de servir, vous y mettrez votre salpicon. Il est composé de truffes, champignons, foies gras, crêtes et rognons de coqs, le tout coupé en petits dés, et une bonne espagnole travaillée par-dessus; tenez ce ragoût prêt d'avance.

Patés (Petits) a l'Espagnole. Faites blanchir du lard, du veau, un blanc de poulet; hachez le tout; assaisonnez et le pilez dans un mortier, avec un peu d'ail et rocambole. Dressez vos pâtés; remplissez-les de cette farce et finissez à l'ordinaire.

Patés (Petits) aux huîtres. Préparez les timbales de même que pour le salpicon; quand vos huîtres seront cuites, ôtez-en les bardes qui se trouvent à l'entour; si elles sont grosses, coupez-les en deux; si elles sont petites, laissez-les entières; mettez-les dans une béchamel; si vous n'en avez pas, mettez gros comme deux œufs de beurre dans une casserole, une petite cuillerée de farine, du gros poivre; mêlez le tout ensemble; vous y verserez l'eau des huîtres, et la tournerez sur le feu; si elle était trop épaisse, vous y mettriez un peu de la même eau; mettez vos huîtres dedans, et une liaison de deux ou trois œufs.

Patés (Petits) feuilletés en maigre. Hachez chair d'anguille, laitances de carpes, champignons à demi-cuits, ciboulettes et fines herbes. Assaisonnez; faites fondre la moitié autant de beurre que vous avez de hachis. Faites vos pâtés de pâte feuilletée, et les faites cuire au four ou dans des tourtières; étant cuits, mettez-y du jus de citron, ou du verjus en grains.

Patés (Petits) au homard. Préparez vos timbales comme il est dit ci-dessus; prenez deux queues de homards cuits, coupez les chairs en petites blanquettes, mettez-les dans une béchamel, et au moment de servir dans vos timbales. Si vous n'avez pas de sauce, vous en préparez une comme celle dite aux huîtres, dans laquelle vous mettrez un peu d'anchois. S'il y a des œufs dans les queues, vous les pilerez; vous y mettrez un petit morceau de beurre, que vous passerez au tamis de crin, et incorporerez ce beurre rouge dans votre sauce, en la remuant bien; voyez si elle est d'un bon sel.

Patés (Petits) de foies gras aux truffes. Piquez de truffes des foies gras; faites un hachis d'autres foies gras; dressez vos pâtés; mettez-y du hachis, et par-dessus un morceau de foie gras piqué, et des truffes à côté; recouvrez de farce; finissez à l'ordinaire. Etant cuits, mettez-y un peu d'essence claire. On en fait de même de ris de veau piqués de truffes, de foies, de lottes, et laitances de carpes lardées de truffes.

Patés (Petits) a la Béchamel. Faites une abaisse de rognure de feuilletage ; foncez-en de petits moules à darioles (voy. l'article Dariole) ; remplissez-les de farine ou de pâte, faites-les cuire à four très chaud. Pour leurs couvercles, ayez un morceau de feuilletage beurré à dix livres, auquel vous aurez donné six tours ; mouillez toujours votre feuilletage au dernier tour ; pour cela, servez-vous d'un coupe-pâte un peu plus grand que vos moules ; après avoir posé vos couvercles sur un plafond, mouillez-les et dorez-les. Posez un petit losange sur le milieu de votre couvercle bien appuyé ; dorez-les ; faites-les cuire de belle couleur ; vos croustades cuites, videz-les ; grattez-en les bords ; dorez-les à l'entour légèrement ; mettez-les un instant sécher à la bouche du four ; retirez-les ; mettez-les sur un plat avec leurs couvercles bien nettoyés ; servez-vous-en pour des petits pâtés à la béchamel, au salpicon, à la baraguine, au jus, à la nelle, et de tout autre garniture que vous voudrez.

PATELET ou VALIDE. Morue verte qui tient le cinquième rang dans le triage que l'on fait, en Normandie, de diverses sortes de morues.

PAVIE. Est une sorte de pêche qui ne quitte pas le noyau. C'est le nom du fruit et de l'arbre qui le porte. On compte sept espèces de pavies ; le petit pavie alberge jaune, le petit pavie blanc, le petit pavie alberge violet, le pavie rossante, le gros pavie jaune et le petit pavie jaune, appelé le Saint-Martin. Le premier mûrit au commencement du mois d'Août, le second à la mi-Août, le troisième à la fin du même mois, le quatrième au commencement de septembre, les trois derniers au mois d'octobre ; quand la saison est favorable à leur maturité. Tous les pavies qui peuvent mûrir sont estimables, mais cela est rare à Paris et à Versailles, à la réserve de ceux qui sont hâtifs. Dans les pays plus chauds, ils mûrissent bien. Les principaux pavies sont : le brugnon violet, le pavie blanc, le cadillac et le rambouillet. Les gros pavies rouges de Cadillac et de Rambouilet, avec les pavies jaunes, quand ils sont à de bonnes expositions, fournissent beaucoup au mois d'octobre, sous le climat de Paris. Les gros pavies, tant jaunes que rouges, appelés Saint-Martin, quand la saison a été favorable à leur maturité, viennent pendant le mois d'octobre. On appelle pavie avec addition de rouge, de jaune et de blanc, les pêches qui, ayant la peau un peu vêtue de quelque couleur que ce soit, jaune, blanche ou rouge, ne quittent nullement le noyau, non plus que celles qui sont lisses, et qu'on nomme brugnon.

PAUMILLE. Est une espèce d'orge qui n'a que deux rangs (Voy. Orge.)

PAYSANNE. Espèce de poire aussi nommée Magdeleine rouge.

PEC ou PECKE. Hareng fraîchement salé (Voy Hareng).

PÊCHE. L'exercice de la pêche est aussi ancien que celui de la chasse. Les premiers qui en firent un art et en trafiquèrent furent, au témoignage d'Eusèbe, les Phéniciens. Ils trouvèrent bientôt nombre d'imitateurs. Parmi les peuples modernes, les Hollandais ont acquis d'immenses richesses par la pêche du hareng et de la morue. Cette industrie alimente dans nos ports de mer un nombre considérable de familles, en fournissant à l'état une pépinière de jeunes marins, nés pour ainsi dire sur cet élément. Une invention qui fera époque, qui opérera une révolution dans le commerce de la marée, dans le bien-être des pêcheurs, est le transport du poisson frais à des distances immenses, transport regardé jusqu'alors impossible. Une compagnie a résolu ce problême en réunissant dans un même lieu le produit des deux mers aussi frais qu'à l'instant où il sort des eaux. Le total de la vente de la marée est, à Paris, de plus de six millions de francs.

PÊCHE. En latin *persica mala.* Cet excellent fruit fut apporté de la Perse en Italie par les Romains. Suivant d'autres auteurs, ce furent les Phocéens qui l'apportèrent dans les Gaules, d'où, après la conquête, il passa en Italie. Les anciens lui attribuaient beaucoup de mauvais effets ; Galien lui-même était de ce sentiment ; cependant nous n'y remarquons point de mauvaises

ualités lorsque l'on n'en prend point avec xcès. Tous les fruits agréables, dont on use nmodérément, ontles mêmes inconvéniens. ;'on recommande, pour obvier a ce u'elles peuvent avoir de dangereux, de s manger avec du sucre et du vin.

Montreuil, près Paris, est justement enommé pour la beauté et la qualité de es pêches, dues à l'extrême soin apporté la culture de ses innombrables espaliers, ui font la principale richesse des habitans. ,es fleurs et les feuilles du pêcher sont efcaces contre les vers; elles sont purgatives t apéritives.

;'ordre en est établi, la raison nous le prêche,
Il faut du vin avec la pêche.
(E. de S.)

La pêche est un fruit à noyau, délicieux, ui paraît sur la fin de l'été; voici les princiales espèces. La première et la plus hâtive st l'avant pêche musquée, qui est blanche, etite, douce et sucrée. La pêche de Troyes st une avant-pêche, musquée, rouge, ui est plus grosse, et une autre nommée a double de Troyes, est plus ronde. L'alerge est jaune, dedans et dehors, de méliocre grosseur, d'excellent goût et un eu plate; son noyau est d'un rouge viot. Il y a une alberge rouge, et une autre violette. La pêche-Madeleine est grosse et onde, et prend un peu de rouge; c'est a plus estimée des pêches, Il y en a une musquée qui a plus de goût que les autres. ,a pêche-Madeleine rouge, ou la pêche aysanne vient moins grosse que la blanche, t sa chair est délicieuse. La pêche mignonne u la veloutée, est une espèce de Madeeine hâtive, plus plate que la ronde, fort colorée en dedans et en dehors. La pêche cerise est petite, lisse et ronde, a la chair dure et sèche et de peu de goût. La pêche royale est belle et rouge, plus longue que ronde. La belle Chevreuse est d'un rouge fort vermeil et d'une eau fort douce; elle est longuette et assez grosse. La pêche d'Italie tire sur la pêche de Pau. La pêche druselle est plus longue que ronde, fort velue et colorée. On la nomme sanguinole, parce que sa chair est toute rouge. La pêche bourdin est toute ronde, très charnue, assez rouge; d'une médiocre grosseur, d'un goût très relevé, et passe pour une des meilleures pêches. La pêche violette est plus longue que ronde, vineuse et très fondante. Il y en a de la grosse et de la petite espèce. Il y en a aussi une tardive ou panachée qui vient en automne. La pêche lissée blanche est plus rare, et n'a pas le goût si relevé que la violette. Il y en a une autre jaune, lissée, assez grosse, plate et tardive. Le téton de Vénus est une pêche assez ressemblante à l'admirable; elle est ronde et faite en téton, blanchâtre en dedans, et un peu rouge en dehors, a une chair délicate et fondante; c'est une des meilleures pêches tardives. La pêche commune, appelée pêche de corbeille, est blonde, ronde et velue, assez bonne, mais amère dans les terres fortes.

La pêche à fleur double est plus recherchée pour sa fleur que pour son fruit. L'admirable, ainsi nommée à cause de sa grosseur, sa beauté et sa bonté, est presque ronde, rouge, très fondante. La pêche pourprée, ou la nivelle; est une grosse pêche presque ronde, d'un rouge brun veloutée, fort charnue, et de très bon goût. La pêche d'Andilly est très grosse, ronde et charnue, blanche dehors et dedans: la persique est une très grosse pêche; et plus ronde que la pêche de Pau; elle est ronde et pointue, et a d'ordinaire des bosses; sa chair est délicate, pleine d'eau et très rouge vers le noyau qui est blanc et pointu: il y a deux sortes de pêche d'abricot, toutes deux rondes, l'une velue et un peu rouge, l'autre plus lisse et jaune dont la chair a le goût d'abricot. La pêche belle-garde est belle, grosse et ronde, fort peu rouge dedans et dehors, très bonne et assez tardive. La pêche de Narbonne est grosse et verdâtre, a la chair sèche et cotonneuse; la pêche rossanne de Languedoc est jaune dedans et dehors, large, grosse et tardive. La belle vitri est une très belle pêche camuse, charnue et pleine de bosses, fort rouge vers le noyau qu'elle a petit; elle est tardive et excellente. La pêche de Pau est de deux sortes, la ronde, qui est la meilleure;

la longue, qui est plate, est sujette à pourrir au-dedans.

On pourrait réduire les différentes espèces de pêches à deux, celles qui quittent le noyau et celles qui ne le quittent point. La première des bonnes qualités d'une pêche, est d'avoir la chair tant soit peu ferme, cependant fine, ce qui doit paraître quand on lui ôte la peau, laquelle doit être fine, luisante et jaunâtre, sans aucun endroit de vert, et doit se tirer fort aisément, sans quoi la pêche n'est pas mûre; cela paraît encore quand on la coupe au couteau. La seconde qualité de la pêche est que sa chair fonde dès qu'elle est dans la bouche. En troisième lieu, il faut que l'eau des pêches en fondant se trouve douce et sucrée, que le goût en soit relevé et vineux, et même en quelques-unes musqué; que le noyau soit fort petit, et que les pêches qui ne sont pas lisses ne soient que médiocrement velues: le grand poil est une marque assez certaine de peu de bonté dans la pêche. Ce poil tombe presque tout-à-fait aux bonnes, et principalement à celles qui sont venues en plein air. La mauvaise qualité des pêches est d'avoir la chair molle et presque bouillie, pâteuse, sèche, grossière, avec un peu de vert et d'amer, et l'eau fade et insipide; c'est encore un défaut quand elle a la peau dure et la chair tirant sur l'aigre.

Les pêches doivent être choisies bien mûres, colorées, d'une chair moelleuse, succulente, vineuse et d'une odeur agréable; elles rafraîchissent, elles humectent et lâchent un peu le ventre; elles conviennent, en temps chaud, aux jeunes gens bilieux et sanguins; mais elles sont contraires aux vieillards et à ceux qui ont l'estomac faible. On mêle ordinairement les pêches avec un peu de sucre pour les manger; elles sont ainsi plus salutaires. On confit encore les pêches pour les conserver et les rendre plus agréables.

Le pêcher qui porte la pêche est un arbre dont les feuilles sont semblables à celles de l'amandier, aussi bien que sa fleur; mais elle est un peu plus rougeâtre. Il a peu de racines: ce qui fait qu'il tombe et vieillit bientôt. Les pêchers viennent en tous lieux; mais ils croissent plus beaux et produisent les pêches plus grosses et de plus agréable durée, s'ils ont le temps chaud et le terroir sablonneux. Cet arbre meurt dans les lieux froids et venteux, s'il n'a quelque chose qui le défende. Lorsqu'on laboure les pêchers au mois de novembre, il ne faut pas enterrer les feuilles au pied; la terre tirant l'amertume de la feuille la communiquerait au fruit. On plante les noyaux dans un terroir fossoyé, distant les uns des autres de deux pieds, afin que quand les plantes seront crues, on les puisse aisément transplanter. On en enterre deux ou trois bien avant, la tête tournée en bas. Quand les rejetons sont encore tendres, il faut souvent les fossoyer et nettoyer les herbes qui sont à l'entour, et les replanter au bout de deux ans dans une petite fosse. Il ne faut pas les éloigner l'un de l'autre afin qu'ils se défendent du soleil. Cet arbre veut être assidument arrosé pendant l'été. Il n'y en a point qui aime à être changé plus souvent de lieu, il en devient beaucoup plus dru. Lorsque le pêcher est sorti de terre, il le faut remuer, pour le moins, trois fois l'an, lui donner du fumier et du terroir gras et fort menu, un peu avant que l'hiver vienne, surtout du fumier de pourceau qui le fait devenir plus gros; il faut aussi le sarcler souvent. Quand il a deux ans, on le transplante, et on le met dans la fosse en long, comme on fait la vigne, laissant sortir et avancer sur terre un seul rameau qui serve de tronc et de tige.

Le pêcher doit être arrosé le soir, en temps de chaleur, avec de l'eau fraîche, quelquefois mêlée avec de la lie de vin, principalement quand on s'aperçoit qu'il flétrit et qu'il commence à diminuer. Pour conserver le pêcher, quand il est en danger de sécher, on en ôte tous les rameaux, comme on fait aux saules quand on les étête et qu'on les coupe, et ils deviennent plus beaux et aussi ramés qu'auparavant. On peut l'appuyer de quelque perche ou de quelque gaule, parce que ses racines sont menues, tendres, et qu'elles ne rampent pas beaucoup en terre.

Quelques auteurs parlent de trente-deux

espèces de pêchers, sans les brugnons et les pavies; d'autres en portent le nombre à quarante ou cinquante; mais il n'est besoin que de connaître ceux qui rapportent les meilleures pêches. On ne perd pas beaucoup à ne pas connaître les autres. On n'en connaît qu'une quinzaine auxquelles il faille s'arrêter. Ces espèces se succèdent sans interruption. Ce sont les plus belles en couleur, les mieux faites, les plus grosses, les meilleures, et celles qui chargent le plus; savoir; la petite mignonne, la grosse mignonne, la madeleine rouge, la galande, les tétons de Vénus, la pêche d'Italie, la violette hâtive, le bourdin, la chevreuse, la pourprée, la persique, l'admirable, la belle-garde, la royale, la nivette, le pavie de Pompone. Les environs de Paris sont remplis de pépinières de pêchers. Vitry, Fontenay-aux-Roses, le Pré Saint-Gervais se sont particulièrement consacrés à en élever; mais c'est à Vitry où l'on peut mieux être fourni. On en tire aussi d'Orléans qui réussissent également bien. L'essentiel est qu'un arbre ne soit pas exposé aux injures du temps après avoir été arraché. Ses racines doivent se conserver fraîches par le moyen de la mousse et d'un bon emballage. Le lieu de la naissance d'un arbre n'y fait rien, pourvu qu'il ait été nourri dans un bon terrain; c'est vers la mi-octobre qu'on doit se transporter dans les pépinières. Les pêchers sont bons à lever dans ce temps là, quoique la feuille ne soit ombée; et si on n'est pas prêt à les planter, il faut, en attendant, les enterrer dans une tranchée, l'un à côté de l'autre. On choisit des pêchers sains qui n'aient pas été attaqués par la gomme. Les plus gros ne sont pas les meilleurs, ni les plus minces, dont la maigreur est un signe de faiblesse. Il faut rejeter les uns et les autres, et en choisir de moyenne grosseur, qui aient les yeux bien nourris auprès de la greffe, surtout pour les basses tiges.

Le pêcher se greffe sur amandier et sur prunier. Si la terre est légère, on le greffe sur amandier; si elle a du corps, et que son fond soit tuf ou glaise, on greffe sur prunier; au surplus, on agit suivant les lieux où on se trouve. Le midi et le levant sont les seules expositions qui conviennent aux pêchers, pour le climat de Paris. Quand on a préparé la terre p ou l r les pêchers, on rafraîchit et on raccourcit les racines, de manière que la coupe porte sur terre. On retranche tout le chevelu; on fait un trou proportionné à leurs racines; on jette, autour, de la terre meuble; on en fait entrer avec les doigts entre les racines. Quand ces racines sont couvertes, on plombe le pied, c'est-à-dire, on appuie médiocrement le pied tout autour, pour rassurer les terres. Il faut que la greffe se trouve à fleur de la superficie du terrain.

On doit, pour planter, prendre un jour ni trop sec, ni trop humide. Quand il fait trop sec, on jette une voie d'eau pour lier les terres, et mettre en état les arbres de travailler plus proprement.

Contre des murs qui n'ont que sept ou huit pieds, on ne doit planter que des basses tiges de quinze en quinze pieds, surtout si c'est une terre neuve; car en sept à huit ans, les arbres bien conduits couvriront le mur en palissade; si c'est une terre neuve, et que les murs aient neuf pieds passés, il faut planter les demi-tiges de quatre pieds entre deux, pourvu que les basses tiges venant à bien faire, on élague d'année en année le dessous des demi-tiges, et qu'au bout de six ans ou environ, quand les basses tiges auront atteint le milieu de la hauteur du mur, on supprime tout-à-fait les demi-tiges, pour laisser aux autres la facilité de s'élever. On peut, au lieu des demi-tiges, planter une marcote de raisins, soit muscat, soit chasselas, qu'on arrache de même, lorsque les basses tiges ont besoin de la place. Si les murs sont de dix à douze pieds de hauteur, on plante des tiges de six pieds dans les intervalles des basses tiges.

Ces arbres demandent des murs en bon état, bien garnis de treillage, c'est-à-dire, crépis en plâtre du côté des arbres, et en mortier de chaux et de sable en dehors. On taille ordinairement les pêchers quand ils sont en fleurs. Il y en a qui attendent qu'ils

soient défleuris, et que le fruit soit noué pour être sûrs de ce qu'ils laissent; d'autres personnes conseillent de les tailler en janvier ou en février. L'ébourgeonnement dans la culture du pêcher, après la taille, est le plus utile en ce qu'il facilite toutes les autres opérations, et qu'il assure au fruit la sûreté, la bonté et la beauté. Quand on n'a pas négligé d'ébourgeonner, c'est la plus simple et la plus facile de toutes les opérations que le palissage des pêchers. Toute cette science consiste à bien espacer les branches, à les bien étendre, sans les croiser les unes sur les autres, et à leur faire prendre le tour qu'elles demandent pour former un agréable plein dans toute l'étendue de l'arbre. Il faut ensuite mettre le fruit à couvert des feuilles autant qu'on peut; il profite mieux et devient plus gros. Le petit jonc vert de marais est le meilleur pour palisser; celui de Marseille, quoique trempé dans l'eau chaude, est trop dur, et meurtrit trop facilement les jeunes branches. La paille, ou la grande herbe, dont quelques uns se servent, fait un assez mauvais effet, et arrête mal les branches. Ce premier palissage se fait au mois de juin, et le second, un mois ou six semaines après. Quand le fruit commence à tourner, c'est-à-dire, lorsqu'il blanchit, on commence à le découvrir. D'abord on en ôte quelques pêches du côté du couchant ou du nord, suivant l'exposition de l'espalier. Quelques jours après, on en ôte encore quelques unes du côté opposé, et même nombre deux jours après, ensuite on ôte celles qui sont en face. On les met enfin toutes à découvert, pour que l'arbre ne perde rien des rayons du soleil. Bientôt après, le fruit se colore, il mûrit, et on le cueille quand on voit que sa couleur jaunit où le soleil n'a pas frappé, c'est-à-dire, du côté du mur. Quand il faut découvrir ces fruits, on ne doit pas arracher les feuilles, mais les déchirer avec l'ongle, auprès de la queue.

Des espèces de chenilles vertes mangent les boutons à fleur de cet arbre, avant qu'il soit épanoui. Il faut les chercher et les écraser; on les trouve sûrement derrière quelque branche. Les loirs, les mulots, les rats, les souris font de grands torts aux pêchers. On les détruit par le moyen des ratières, des quatre en chiffre, et encore en faisant boucher tous les trous des murs. Les fourmis ne sont pas si faciles à détruire. Les limaces et les limaçons se mêlent aussi de manger les pêches. Le matin, après la rosée, ou après une pluie douce, il faut les détruire. les oiseaux font aussi la guerre aux pêches, on les écarte avec des épouvantails. Les guêpes font aussi des incursions sur les pêches. Pour les contenter, on peut mettre, de distance en distance, sur les treillages, des pêches déjà entamées par les autres animaux.

Dans les sables brûlans, la sécheresse fait souvent périr les pêchers, ou du moins les rend languissans; et les fruits qu'ils rapportent, n'ont ni quali é ni grosseur. Dans ces sortes de terres, il faut faire jeter, de quinze jours en quinze jours, trois voies d'eau au pied de chaque arbre, et y donner quelques heures après, avec la ratissoire, une petite façon, et en même temps jeter par-dessus une bonne brassée de grande litière pour entretenir la fraîcheur; ensuite on enveloppe le corps de l'arbre avec de la paille liée avec des osiers; par-là, les arbres se conservent, et on en aperçoit le bon effet aux fruits. Dans les pays méridionaux, on doit couvrir les arbres, avec des paillassons, pendant la plus grande chaleur du jour, sans quoi, l'ardeur du soleil brûle le fruit, et fait périr l'arbre en peu de temps. Quand les branches du pêcher, les feuilles, les fruits, deviennent noirs, c'est une espèce de lèpre contagieuse qui se communique à tout ce qui l'environne. Il faut arracher l'arbre assitôt qu'on s'aperçoit qu'il en est attaqué. On en doit faire de même, quand la gomme a attaqué quelques branches. Quand quelque arbre languit, soit pêcher, ou tout autre, on le doit déchausser, et visiter ses racines; si ce sont des vers de hanneton qui les rongent, on les fait chercher; si ce sont les fourmis, le remède est de les détruire autant qu'on peut, de ratisser les racines, de jeter au loin les terres infectées, et d'y remettre des terres neuves.

PÊCHES A LA BOURGEOISE. Coupez des pêches presque mûres en deux, et les faites cuire avec un peu d'eau et de sucre, à petit feu, pour qu'elles ne se défassent point. Quand elles fléchiront, tirez-les; faites cuire un peu leur sirop et les servez dessus.

PÊCHES A LA CLOCHE. Faites les cuire entières sur un plat, avec du sucre fin, sous un couvercle de tourtière; glacez-les bien et les servez chaudes.

PÊCHES A L'EAU DE VIE. Prenez des pêches entières; faites-les blanchir et les pelez, et les faites confire, comme nous dirons ci-après, au liquide; mettez-les avec autant d'eau-de-vie que de sirop; mêlez bien l'un et l'autre, sans bouillir; demi-livre de sucre par livre de fruit.

PÊCHES AU CARAMEL. Prenez des pêches crues ou confites à l'eau de vie; faites-les égoutter; retournez-les ensuite dans du sucre grillé; enfilez-les dans de petites brochettes que vous ferez entrer dans les mailles d'un clayon. pour les faire sécher à l'étuve; dressez-les pour le service, soit en pyramide ou de telle autre manière que vous jugerez à propos.

PÊCHES (Compote de). Prenez des pêches un peu fermes; pelez-les; ôtez les noyaux; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles montent et se ramollissent; tirez-les et les passez à l'eau fraîche; mettez-les ensuite bouillir dans du sucre clarifié jusqu'à ce qu'elles n'écument plus; tirez du feu et servez chaudement.

PÊCHES (Compote de) CRUES. Choisissez-les bien mûres; pelez-les et les coupez en tranches; dressez-les dans un compotier, avec du sucre en poudre dessous et dessus, à court sirop.

PÊCHES CONFITES AU LIQUIDE. Prenez des pêches presque mûres; pelez-les et les coupez en deux; ôtez le noyau; faites-les blanchir un peu; faites-leur faire ensuite deux bouillons seulement dans du sucre cuit à la grande plume; laissez-les ainsi jusqu'au lendemain; faites-les égoutter; faites bouillir ce sirop; remettez-y votre fruit pour lui faire prendre quelques bouillons; finissez-les; il faut autant de sucre que de fruit. Les pavies se confisent de la même manière.

Si vous voulez les tirer au sec, laissez-les une nuit dans le poêlon à l'étuve, pour en dessécher l'humidité; faites-les égoutter ensuite; poudrez-les bien de sucre fin et les mettez sécher à l'étuve.

Pour confire les pêches vertes au liquide, il faut les peler, ôter les noyaux, les mettre à mesure à l'eau fraîche, les faire blanchir en bouillant à feu modéré; lorsqu'elles verdissent, il faut les tirer, les laisser refroidir et les mettre dans de nouvelle eau fraîche; étant égouttées, mettez-les dans le sucre cuit au perlé; faites bouillir et écumez; tirez ensuite du feu et laissez refroidir; remettez de nouveau bouillir jusqu'à ce que le sirop soit au perlé, et dressez ensuite dans leurs pots. On peut encore, au lieu de les peler, les lessiver comme les abricots et les amandes vertes. Le procédé pour les mettre au sec est le même que celui ci-dessus.

PÊCHES (Conserve de). Faites-les cuire en marmelade; passez cette marmelade au tamis; desséchez-la, et délayez dans du sucre à la grande plume. Il faut livre de sucre pour quarteron de marmelade.

PÊCHES (Glace de). Choisissez-les bien mûres; écrasez-les et les délayez avec un peu d'eau; laissez infuser un peu; passez ensuite au tamis avec expression; mettez-y beaucoup de sucre et de fruit, parce que la glace concentre les saveurs; mettez à la salbotière et faites prendre à la glace en travaillant le mélange; servez dans des gobelets.

PÊCHES (Marmelade de). Coupez des pêches en tranches minces; faites-les cuire dans un chaudron, avec trois quarterons de sucre pour livre de fruit; lorsque la marmelade sera près de finir, mettez-y les noyaux que vous aurez pilés.

PÊCHES (Noyaux de). Prenez de la pâte à pastilles; mettez des amandes au centre, et les formez en noyaux de pêches dans des moules à cet effet, en les colorant d'une teinte approchant de celle du noyau de pêche; au défaut de pâte, faites dessécher de la marmelade de groseilles; faites-en une pâte avec du sucre en poudre, et formez la

dans des moules; faites sécher à l'étuve et serrez en lieu sec.

Pêches (Ratafia de). Prenez neuf pintes d'eau-de-vie, quatre pintes de jus de pêches, et quatre livres de sucre concassé.

Vous avez choisi vos pêches très mûres et les plus saines possible; vous en ôtez les noyaux, les mettez dans un linge, et vous en exprimez le jus à la presse; vous le mettez ensuite avec l'eau-de-vie dans un vase où vous le laissez reposer cinq ou six semaines: alors vous decantez le mélange et y faites fondre le sucre; filtrez le ratafia et le mettez en bouteilles.

PÉPIE. Maladie des oiseaux, petite pellicule blanche qui leur vient à la langue, pour avoir eu soif. Pour guérir l'oiseau de la pépie, poule ou autre, on l'abat, on lui ouvre le bec, et avec une aiguille bien pointue, on ôte cette pellicule; on leur lave ensuite la langue avec du vinaigre chaud ou avec de la salive seule ou du sel broyé. Pour prévenir ce mal, il ne faut point laisser manquer d'eau à la volaille. La pépie lui vient plus volontiers depuis le mois de juillet jusqu'aux vendanges, à cause des grandes chaleurs qui se font ordinairement sentir en ce temps; et comme cette maladie ne vient aux poules et aux autres oiseaux de basse-cour que par une chaleur qui leur vient des entrailles, on leur donne après à boire de l'eau dans laquelle on a fait tremper la semence de melon ou de concombre ou de jus de poirée. Les oiseaux qu'on élève en cage sont aussi sujets à avoir la pépie; pour lors il faut les traiter de même que la volaille.

PERCE-PIERRE. Plante aussi connue sous les noms de passe-pierre, de bacille, de criste-marine, de fenouil-marin ou d'herbe Saint-Pierre. Il y en a trois espèces: la première qui est la plus grande espèce, a quantité de petites branches menues qui ont de petites feuilles étroites et courtes, qui viennent plusieurs à la fois par intervalles égaux. Sa racine est grosse, longue, ligneuse, blanchâtre et garnie de quelques fibres. Ses fleurs naissent en ombelles, composées chacune de cinq pétales, blanches, disposées en roses. Quand la fleur est passée, le calice se change en un fruit rempli de graines qui sont jointes deux à deux, plates, rayées sur le dos, blanches, odorantes et d'un goût âcre. Cette plante est si semblable au thym qu'on ne la distingue qu'au goût. Elle vient dans les lieux arides et pierreux, aux bords de la mer et dans les rochers qu'elle semble percer. La seconde espèce est branchue et ses branches sont écartées à la cime et entremêlées par le bas, menues comme celles du serpolet, divisées par nœuds. Les feuilles qui sortent deux à deux de ces nœuds, sont assez longuettes et étroites. A chaque extrémité des branches, il y a une petite fleur longuette, semblable aux œillets, découpée par les bords. On en voit beaucoup en Angleterre, en France et en Italie. Elle fleurit en juin et en juillet. La troisième espèce pousse une tige semblable à celle du fenouil, un peu plus longue, petite, mince, ayant un mouchet au bout de chaque branche qui contient une graine semblable à celle du persil commun, plus longue et odorante. Ses feuilles sont menues comme des cheveux, approchent de celles du fenouil, sont plus longues, plus minces et plus rares. Sa tige est blanchâtre et a le goût de la pastenade. Elle croît comme les autres, dans les lieux secs, maigres et pierreux. La perce-pierre, surtout la seconde espèce, se cultive dans les jardins et exige des soins. On la fait confire dans le vinaigre et elle se mange en salade d'hiver avec les anchois, la betterave, les câpres et les cornichons.

La perce-pierre se multiplie de graine. On la sème sur couche au mois de mars, ou dans des pots remplis de terreau qu'on expose à l'ardeur du soleil. Quand elle a une certaine force, on la transplante aux pieds des murs du levant et du midi. Elle est délicate dans notre climat. Le grand air et le froid lui sont pernicieux; ainsi il faut la couvrir de quelques feuillages pendant les gelées. On coupe ses feuilles sur la fin de l'été, quand on en veut faire usage.

PERCHE. Poisson d'eau douce, de couleur différente sous le ventre, et qui a presque tout le reste du corps tout cendré,

excepté quelques bandes noirâtres qui lui descendent du dos. Ce poisson, qui est couvert de petites écailles très aiguës, se nourrit dans les rivières. La perche des marais et des étangs est sujette à sentir la bourbe; elle est facile à connaître par sa couleur plus rembrunie que celle de rivière. La chair de cette dernière est blanche et si délicate, qu'on l'appelle communément la *perdrix de rivière*.

Les perches se mangent pour l'ordinaire à la sauce blanche ou à l'huile, après qu'elles ont été cuites dans un bon court-bouillon; on leur donne aussi d'autres apprêts.

Les œufs de la perche sont fort bons, et ils se mangent ordinairement rôtis sur le gril, après avoir été cuits dans le court-bouillon.

Il faut choisir celle que l'on prend dans les rivières; celle des marais et des étangs est sujette à sentir la bourbe; il faut la choisir grande et grasse. C'est généralement un poisson d'eau douce fort estimé: quoique la chair en soit ferme, elle est d'une facile digestion. Quand elle est d'étang ou de marais, elle est facile à connaître par sa couleur plus rembrunie que celle de la perche de rivière.

En général, la meilleure manière d'accommoder la perche, est de faire cuire à la Watterfitch, et de la manger avec une sauce d'excellent beurre: en voici la recette.

Perches a la watterfitch. Videz trois belles perches par les ouïes; à la place des œufs, que vous suprimez, mettez des laitances de carpe; ficelez les têtes de vos poissons; mettez-les dans une casserole avec une légère eau de sel, de la racine de persil; coupez en filets, du zeste de carotte, ainsi que des feuilles de persil et une feuille de laurier, faites-les cuire; leur cuisson achevée; levez la peau et les écailles; ôtez les nageoires de vos perches, et plantez-les de distance en distance sur le corps de vos poissons; cela fait, déposez vos perches dans une autre casserole; passez dessus leur assaisonnment; supprimez-en le laurier; mettez dans une casserole trois cuillerées de velouté, avecun quarteron de beurre, la chair d'un citron coupé en petits dés, sel et gros poivre; ajoutez-y vos filets de persil et de carottes, faites chauffer le tout; que votre sauce soit bien liée; égouttez vos perches, dressez-les, et masquez-les de votre sauce. Si vous n'avez point de velouté, faites usage de la sauce au beurre, ou simplement de l'eau de la cuisson, et servez.

Perches. Prenez autant de belles perches que le besoin l'exige; prenez un linge dans votre main gauche; tenez votre poisson dans cette même main, de la droite, une forte râpe à fromage; faites-la agir à rebours des écailles, de cette manière vous enlevez facilement toute la superficie de vos poissons. Lorsque vous les aurez appropriés, ciselez-les de distance en distance; faites cuire comme il est dit au cabillaud à l'eau de sel. Vous servirez une sauce sure, tel qu'il est dit à l'article turbot; garnissez votre poisson de persil et servez des pommes de terre.

Perches (Rôt de). Choisissez de belles perches, dont vous ôtez les ouïes et une partie des œufs; faites-les cuire à petit feu, avec vin blanc, beurre, bouillon maigre; racines, ognons piqués de clous de girofle, bouquet, un zeste d'orange; ail, sel et poivre. Servez avec les écailles sur une serviette seche, avec du persil frit.

On les sert encore pour rôt, cuites au court-bouillon ou à la sauce aux mousserons (Voy. Sauces).

Perches au beurre. Après avoir vidé vos perches, leur avoir ôté les ouïes, vous les lavez et vous leur ficelez la tête; vous les mettez dans une casserole, avec un ognon coupé en tranches, une carotte, une feuille de laurier, quelques branches de persil, du sel, et vous les mouillez avec de l'eau; faites les cuire; leur cuisson achevée, égouttez-les; levez la peau et les écailles de vos perches; ôtez-en les nageoires, que vous fichez au milieu de leurs corps, d'espace en espace; tenez vos poissons chaudement dans leur assaisonnement. Au moment de servir, égouttez-les, et masquez-les avec une sauce au beurre (Voy. Sauces).

Perche a l'eau de persil. Prenez de grosses racines de persil; ratissez-les comme des panais; ayez-en une bonne poignée; faites-les cuire dans une pinte d'eau peu salée. Vos poissons préparés, mouillez-les avec votre eau; n'y mettez pas vos racines; gardez-les pour les mettre au moment sur vos poissons; donnez six à huit minutes d'ébulition. Vous les servirez dans un plat creux; versez leur cuisson dessus; ajoutez vos racines; une sauce au beurre tiède, avec addition de moutarde commune; servez à part des pommes de terre.

Perches au coulis d'écrevisses. Après avoir fait cuire vos perches au court-bouillon, vous laissez refroidir; ensuite vous les parez; vous les dressez dans un plat, avec la précaution de les tenir chaudement. Vous faites une sauce avec un anchois haché, beurre frais, sel, poivre et muscade, un peu de farine, d'eau et de vinaigre; liez la sauce avec un coulis d'écrevisses, et servez.

Perches au vin. Après avoir échaudé vos perches, vous leur ôtez les ouïes; vous les mettez dans une casserole, avec moitié vin blanc et moitié bouillon, une feuille de laurier, une gousse d'ail, un bouquet de persil, deux clous de girofle et du sel; vous les faites cuire, et leur cuisson achevée, vous passez le fond au travers d'un tamis: maniez ensuite du beurre dans une casserole avec un peu de farine; mouillez-le avec le fond de vos perches; tournez cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit liée et cuite; ajoutez-y du gros poivre et un peu de muscade râpée, gros comme un œuf de pigeon de beurre d'anchois; égouttez vos perches, mettez-les dans la sauce et servez.

Perches frites. Vos perches, échardées ou échaudées, videz-les; ôtez-en les ouïes; lavez-les; ciselez-les des deux côtés; ensuite mettez-les mariner avec sel, un peu d'huile, ognons, persil et jus de citron; vous les égouttez, et après les avoir farinées, vous les faites frire d'une belle couleur, et vous servez.

Perches en matelote. Après avoir fait les préparations nécessaires à vos perches, vous les coupez en tronçons, et vous procédez comme pour une matelotte de carpes (Voy. Carpe).

Perches a la pluche verte. Procédez pour ces perches comme pour celles au beurre; saucez-les avec une pluche verte.

Perches a la hollandaise. Procédez de même, et saucez avec une sauce hollandaise au vinaigre.

Perches a la polonaise. Préparez trois perches comme il est indiqué pour les perches à la Wastrefiteh; quand elles seront cuites et épluchées, ayez une sauce Sainte-Menehould; trempez vos perches dans cette sauce, et panez-les; faites fondre un morceau de beurre; battez-le avec trois jaunes d'œufs, sel et gros poivre; trempez vos perches dedans, et panez-les une seconde fois; posez-les sur un gril un quart d'heure avant de servir; faites-leur prendre une belle couleur des deux côtés; dressez-les sur votre plat; fichez les nageoires de distance en distance sur le corps de vos perches, et servez; saucez d'une sauce tomate.

PERDRIGON, espèce de prune; il y a le blanc, le violet, le petit et le tardif. Les perdrigons sont celles de toutes les prunes où les vers se mettent le moins. Les perdrigons sont bons à faire des compotes.

PERDRIX. Oiseau très connu, dont il y a deux espèces, la grise et la rouge; la première espèce est la plus commune; la seconde est la plus grosse, a les pieds rouges, et quelques plumes autour du col. Il n'y a guère de contrée où l'on ne voie de perdrix; elles sont plus grosses dans des pays que dans d'autres. Ces oiseaux ont leurs ruses particulières et savent fort bien dans le temps que le chasseur y pense le moins, se dérober à sa vue. Ils volent bas. Leur vol est de peu de durée; aussi sont-ils plus habiles à la course qu'au vol. Les perdrix sont d'un tempérament amoureux. Elles se plaisent dans les campagnes et les lieux remplis de buissons. Elles vivent ordinairement de grain, et d'autres petits fruits qu'elles trouvent en marchant. La chasse en est agréable et avantageuse. On les prend au traîneau, à l'appât, au collet, au trébuchet, au leurer,

avec le chien couchant et le fusil, ou avec un filet que deux hommes portent. Cette chasse se fait de même que celle des cailles, excepté qu'on va chercher les perdrix dans les champs emblavés, ou dans les chaumes. On les prend aussi à la tonnelle et à la chanterelle. Les perdrix rouges ont quelque chose dans leur chant de différent de celui des grises. Aussi l'appeau qui sert pour celles-ci ne peut être utile pour celles-là. Les premières n'aiment point à courir dans les endroits mal unis, mais le plus souvent dans les chemins; ce qui est cause qu'elles se retirent dans les bois, dans les vignes, ou dans quelques bruyères. Les autres se jettent rarement dans les chemins; elles traversent les sillons et les chaumes. Les perdreaux gris se connaissent d'avec les perdrix, quand ils ont la première plume de l'aile pointue, le bec noir et les pattes noires; pour la bonté, il faut distinguer la fraîcheur et le fumet. Les perdreaux rouges se distinguent à la première plume de l'aile; il faut qu'elle soit pointue et qu'elle ait tant soit peu de blanc au bout.

Il y a encore la perdrix blanche qui a les pieds velus et ressemblans à ceux du lièvre. Elle est de deux espèces; l'une, de la grandeur d'un pigeon, est couverte de plumes blanches comme de la neige, excepté celles du col qui sont marquées de quelques taches noires; son bec et ses pieds sont noirâtres; l'autre est faite comme une caille, mais plus grosse, couverte de plumes, les unes blanches, les autres d'un jaune safran; l'une et l'autre espèce habitent sur les Alpes et les Pyrenées. Elles se plaisent dans la neige; elles sont excellentes à manger, restaurantes et fortifiantes.

La perdrix rouge et la perdrix grise ont les mêmes vertus. Cependant ont fait plus de cas de la rouge, peut-être à cause de sa rareté; mais on lui trouve plus de fumet; l'une et l'autre espèce ont une chair ferme et d'un goût fort agréable. Cette chair fortifie, restaure, nourrit beaucoup, et est très convenable aux personnes convalescentes. Il faut choisir les perdrix jeunes, tendres, bien nourries, et d'un fumet agréable. Quand la perdrix est vieille, sa chair est dure et coriace, difficile à digérer, et peu agréable au goût. Les perdrix conviennent dans les temps froids, à toutes sortes d'âge et de tempérament, mais particulièrement aux personnes convalescentes et à celles qui sont d'un tempérament froid. On ne doit pas manger la perdrix aussitôt qu'elle a été tuée. Il faut la laisser reposer quelques jours à l'air. La chair en devient plus tendre et plus friable par une petite fermentation qui s'y est excitée. Les perdrix étaient très estimées du temps des Athéniens. Ce fut René, roi de Naples, qui les apporta de l'île de Chio, en Provence. Ce prince vivait en 1740. Elles étaient communes dans cette île et si privées, que les habitans en avaient des troupeaux qu'ils conduisaient aux champs comme on conduit en France les oies et les dindons.

Perdrix a l'étouffade. On ne fait cuire ordinairement à l'étouffade que les vieilles perdrix. Après avoir plumé, vidé et flambé des perdrix, on les pique avec de moyens lardons bien assaisonnés de sel, poivre, aromates pilés, puis on les trousse et on les bride de manière à ce qu'elles conservent une belle forme, et on les fait cuire dans une casserole avec des bardes de lard, des morceaux de veau, des parures de viande, quelques ognons, carottes, bouquet garni, le tout mouillé avec du bouillon et du vin blanc, et recouvert d'un rond de papier beurré. Les perdrix étant cuites, on les fait égoutter, on les débride, on les dresse, et on les sauce avec de la sauce espagnole réduite, dans laquelle on a mis un peu d'essence de gibier.

—— A la Bourgeoise. Si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un roux léger que vous arroserez avec le mouillement dans lequel vos perdrix ont cuit; vous le passerez au tamis de soie; vous ferez réduire votre sauce à moitié, afin qu'elle prenne du goût; dégraissez-la et passez-la à l'étamine; vous la verserez sur vos perdrix.

Perdrix au choux. Lorsque vos perdrix seront flambées, vidées et piquées de lardons, troussez-leur les pattes et les bridez

avec du gros fil ; mettez dans une casserole des bardes de petit lard blanchi, des tranches de veau, un cervelas, les perdrix dessus et des bardes de lard pour recouvrir le tout ; mettez ensuite quelques ognons, une carotte, un bouquet de persil et ciboule, deux clous de girofle ; faites blanchir des choux ; pressez-les et mettez-les sur les perdrix ; couvrez de bardes de lard et d'un rond de papier beurré ; ajoutez deux cuillerées à pot de bouillon ; faites cuire à petit feu pendant deux heures ; quand vous voulez servir, pressez les choux ; égouttez les perdrix ; débridez-les, et les dressez sur un plat avec les choux à l'entour, le lard et le cervelas par-dessus, ajoutez une sauce espagnole.

Perdreaux ou perdrix a la cendre. Vos perdreaux étant proprement épluchés et vidés, retroussez-les en poule, c'est-à-dire, passez-leur le bout des cuisses dans le corps par le moyen d'une petite fente que vous ferez avec la pointe du couteau, de chaque côté ; passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre, un peu d'assaisonnement, du persil, de la ciboule et des champignons, le tout hâché menu. Quand vos oiseaux auront pris le goût de la marinade, enveloppez-les chacun d'une barde de lard et ensuite d'une feuille de papier, que vous mouillerez un peu par-dessus de peur qu'ils ne brûlent. Enterrez-les dans des cendres rouges. Quand ils seront cuits, servez-les avec un coulis et du jus de citron, ou une sauce que vous jugerez à propos.

Perdreaux aux truffes. On prend trois perdreaux rouges ou gris que l'on flambe ; on les vide par la poche ; on a une demi-livre de truffes que l'on lave, que l'on épluche, et on les coupe de la grosseur d'une aveline. On les passe dans une casserole avec un morceau de beurre, de sel et un peu d'épices ; au bout de cinq minutes, on les retire. On a environ un quarteron de lard haché et pilé, et de la volaille ; on pile des parures de truffes hachées ; on mêle le tout ensemble avec les truffes, et on emplit les perdreaux ; on les trousse de manière à ce que les truffes ne puissent en sortir ; on les marque avec ognons, carottes et un bouquet garni, sel et débris de viande ; on les couvre de lard et d'un rond de papier ; on mouille avec deux verres de de bouillon. Lorsqu'ils sont cuits on en ôte la ficelle, on les dresse et on les sert avec une sauce aux truffes.

—— A la bourgeoise. Si vous n'avez pas de sauce, vous passerez vos truffes hachées, vous y mettrez une demi-cuillère à bouche de farine ; vous passerez au tamis de soie le mouillement dans lequel auront cuit vos perdreaux ; vous ferez réduire votre sauce à moitié ; dégraissez-la et servez-la sous vos perdreaux ; on peut aussi les mettre à la broche.

Perdreaux a l'espagnole. Les perdreaux étant vidés et troussés comme il est dit ci-dessus, vous les mettrez dans une casserole avec du jambon, du beurre, un jus de citron, du gros poivre ; les perdreaux étant revenus dans le beurre, vous mouillerez avec une demi-bouteille de vin blanc, autant de sauce espagnole ; vous ajouterez un bouquet garni, et vous ferez cuire le tout pendant une heure. Otez les perdreaux, débridez-les ; faites réduire et dégraissez votre sauce ; passez-la, et dressez vos perdreaux dessus.

—— A la Bourgeoise. Si vous n'avez pas d'espagnole, vous laisserez vos perdreaux dans leur beurre ; vous ferez un roux léger que vous mouillerez avec du bouillon et une demi-bouteille de vin blanc que vous verserez sur vos perdreaux avec l'assaisonnement. Quand vous ferez réduire votre sauce, dégraissez-la le plus possible ; faites-la réduire jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour servir de sauce ; voyez si elle est d'un bon sel. On peut servir un petit ragoût avec ces perdreaux, c'est-à-dire, mettre des garnitures avec leur sauce.

Perdreaux poêlés. Vos perdreaux étant plumés et vidés comme il est dit ci-dessus, vous manierez du beurre avec du sel et du gros poivre, un jus de citron, des aromates pilés, vous remplirez vos perdreaux avec cette préparation ; vous les briderez, et les mettrez dans une casserole avec des bardes de lard, des tranches de citron, et

vous verserez une poêlée par-dessus. (Voy. Poêlée). Faites cuire le tout pendant trois quarts d'heure. Débridez et dressez les perdreaux en mettant de grosses écrevisses entre chaque perdreau, et vous saucerez avec de la sauce espagnole réduite dans laquelle vous aurez mis de l'essence de gibier.

—— A la Bourgeoise. Si vous n'avez pas de sauce, ni de fumet de gibier, vous ferez un roux léger ; vous passerez au tamis de soie le mouillement dans lequel auront cuit vos perdreaux ; vous l'arroserez ; vous y mettrez un demi-verre de vin blanc. Si votre sauce est bien longue, faites-la réduire jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour saucer vos perdreaux ; ayez soin de la dégraisser et de la passer à l'étamine ; voyez si elle est d'un bon sel.

Perdreaux (Filets de) aux bigarrades. Vous mettez des perdreaux à la broche trois quarts d'heure avant de servir ; quand ils sont cuits, un peu verts, c'est-à-dire, dans leur jus, vous les ôtez de la broche ; vous levez correctement les filets ; vous dressez sur le plat un croûton glacé qui ait à peu près la même forme que vos filets, mais plate ; vous mettez dans une casserole plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole travaillée, un peu de gros poivre, le jus d'une bigarrade, avec un peu de zeste de l'écorce ; vous ferez jeter un bouillon à votre sauce, et vous la verserez sur vos filets.

—— A la Bourgeoise. Si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un roux léger, vous concasserez quelques reins de vos perdreaux ; vous les mettrez dans votre roux ; mouillez-les avec du bouillon, un demi-verre de vin blanc, une feuille de laurier ; vous le ferez réduire à moitié ; vous le dégraisserez et le passerez à l'étamine ; vous y dresserez vos bigarrades, comme il est dit ci-dessus.

Perdreaux (Sauté de filets de). Vous aurez plusieurs perdreaux de même grosseur ; vous en levez les filets ; vous les parez ; ôtez-en la peau nerveuse ; vous les mettez du côté de la peau sur la table ; vous glissez la lame du couteau entre cette peau et la chair, d'une extrémité à l'autre, en tenant toujours votre tranchant enclin du côté de la peau, pour ne pas trop enlever de chair ; posez ensuite vos filets dans votre sautoir ou tourtière ; vous les assaisonnez de sel et gros poivre, vous faites tiédir trois quarterons de beurre que vous versez dessus ; dix minutes avant de servir, vous les mettez sur un feu ardent ; quand ils sont raidis d'un côté, vous les retournez de l'autre ; ne les laissez qu'un instant ; vous penchez votre sautoir, pour que votre beurre se sépare de vos filets ; dressez-les en couronne sur votre plat, un croûton glacé entre chaque filet. Saucez avec de la sauce espagnole réduite et mélangée d'essence de gibier.

—— A la Bourgeoise. Si vous n'avez pas de sauce ni de fumet, vous ferez attacher le jus qu'auront jeté vos filets dans votre sautoir ; quand le fond sera blond, vous ôterez la moitié du beurre, vous y verserez plein une cuillère à bouche de farine, que vous mêlerez avec ; ajoutez-y un verre de bouillon, un peu de jus, un demi-verre de vin blanc ; vous ferez jeter quelques bouillons à votre sauce, vous la passerez à l'étamine ; joignez-y un peu de gros poivre, un jus de citron ; voyez si elle est d'un bon sel ; mettez-la sous vos filets.

Perdreaux (Sauté de filets de) aux truffes. Faites sauter vos filets comme il est dit à l'article précédent, en y ajoutant des truffes coupées en liards. Dressez les filets en couronne en mettant entre chaque filet un croûton sauté au beurre et glacé ; mettez les truffes dans une sauce espagnole réduite avec un peu d'essence de gibier, et versez cette sauce au milieu de vos filets.

Perdreaux (Salmis de). Les perdreaux étant cuits à la broche et refroidis, dépecez-les ; mettez les membres dans une casserole ; brisez les os de la carcasse et les mettez dans une autre casserole avec un verre de vin blanc, un peu de sauce espagnole, échalottes et persil hachés, sel et poivre ; faites réduire cette sauce sur un feu très ardent, passez-la à l'étamine, et versez-la sur les membres ; faites chauffer

le salmis, sans cependant le faire bouillir, et dressez-le en y mêlant des croûtons frits dans le beurre et glacés. La sauce espagnole peut être remplacée par un roux dans lequel on passe les débris, que l'on assaisonne de la même manière, et que l'on mouille avec du bouillon et du vin blanc per parties égales; on fait réduire et l'on passe à l'étamine.

PERDREAUX (Salmis de) A LA BOURGEOISE. Si vous n'avez pas d'espagnole, vous ferez un roux léger; vous passerez vos débris; mettez dedans des échalottes et du persil; vous y verserez un verre de vin, deux de bouillon, du sel, du gros poivre, une feuille de laurier; vous ferez réduire votre sauce à moitié; vous la passerez à l'étamine au-dessus de vos membres de perdreaux. Au moment de servir, vous y mettrez le jus d'un citron entier; voyez si elle est d'un bon sel.

PERDREAUX (Salmis de table à l'esprit de vin). Les perdreaux étant servis rôtis, on peut, à table même, les mettre en salmis; après les avoir dépecés, on les dresse sur un plat que l'on pose sur un réchaud à esprit de vin; on assaisonne de sel, poivre, échalottes et persil hachés, chapelure et jus de citron; on mouille le tout avec un verre de vin blanc, et l'on fait bouillir le salmis pendant quelques minutes.

PERDREAUX (Salmis de) FROID. Les perdreaux étant dépecés et la sauce préparée comme il est dit à l'article Salmis de perdreaux (Voir plus haut), vous laissez refroidir la sauce; vous trempez dedans les membres des perdreaux; vous les dressez et vous garnissez les bords du plat avec de la gelée.

PERDREAUX (Salmis de) AU CHASSEUR. Les perdreaux étant cuits à la broche, et dépecés comme il est dit plus haut, mettez-en les membres dans une casserole avec un peu d'huile et autant de vin, sel, poivre, jus de citron; faites sauter les perdreaux dans cette sauce, et servez.

PERDREAUX A LA PÉRIGOURDINE. Après avoir ôté le brechet à ses perdreaux, on les aplatit un peu sans casser les os; on les farcit en dedans avec leurs foies hachés, truffes aussi hachées, lard râpé, sel, poivre, persil, ciboules; on les met refaire avec deux pains de beurre, six truffes entières et pelées, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre; on les met avec tout leur assaisonnement sur des tranches de veau; on les couvre de bardes de lard; on les fait suer un quart-d'heure, et on les mouille avec un peu de bouillon et un verre de vin de Champagne; on rachève la cuisson; on arrange ensuite les perdreaux et les truffes dans le plat qu'on doit servir, et on les tient chaudement; on met du coulis dans la cuisson; on fait bouillir pour dégraisser et réduire au point d'une sauce; on la passe au tamis; on y presse un jus de citron, et on arrose de cette sauce les perdreaux et les truffes, puis on sert chaud.

PERDREAUX A LA MONGLAS. Après avoir vidé et flambé vos perdreaux, vous les trousserez; vous les mettrez à la broche. Quand ils seront cuits, vous les laisserez refroidir; vous en leverez les estomacs de manière que le reste du corps forme un puits ovale; vous couperez en petits dés vos chairs que vous passerez dans une casserole; vous partagerez deux ou trois truffes aussi en petits dés; vous aurez une vingtaine de champignons que vous couperez en petit; vous les mêlerez avec vos truffes et votre viande; vous verserez sur le tout quelques cuillerées de sauce espagnole mêlée d'essence de gibier; vous ferez bouillir cette préparation, puis vous débriderez les perdreaux, et vous mettrez ce ragoût dedans; dressez ensuite les perdreaux, et mettez dessous un peu de sauce espagnole réduite. Ici, comme pour le salmis (Voir plus haut), la sauce espagnole peut être remplacée par un roux que l'on mouille avec du vin blanc et du bouillon par parties égales; du reste l'assaisonnement est le même.

—— A LA BOURGEOISE. Si vous n'avez pas de sauce, vous concasserez vos débris de perdreaux; vous ferez un roux léger; vous les mettrez dedans avec un demi-verre de vin blanc, deux verres de bouillon, une feuille de laurier, un peu de gros poivre; vous la ferez réduire jusqu'à ce

u'elle soit assez liée pour votre ragoût. 'oyez si elle est d'un bon sel; vous la passrez à l'étamine.

PERDREAUX (Filets de) A LA MONGLAS. Leez des filets de perdreaux; ôtez-en les eaux et les nerfs; décorez-les en y incrusnt de petits morceaux de truffes, et faitess sauter sur un feu peu ardent. D'autre art, faites sauter les filets mignons; couez-les par petits morceaux d'égale grosur, et mettez-les avec une égale quantité e truffes et de champignons dans une ucc composée de velouté, d'espagnole et 'essence de gibier que vous aurez fait réuire et que vous aurez passée à l'étamine; ressez en couronne les filets bien glacés 1 les mélangeant de croûtons frits dans le eurre et glacés, et versez le ragoût au mieu.

PERDREAUX (Manselle de). Faites rôtir et épecez les perdreaux comme pour les ettre en salmis; mettez-en les carcasses ins un mortier, avec six échalottes, une ncée de persil, du gros poivre, une feuille e laurier; vous pilez le tout ensemble; ous versez dans une casserole plein quatre illères à dégraisser d'espagnole, un demi erre de vin blanc, vos debris pilés, un peu e muscade râpée, un demi-verre de bouiln; vous ferez réduire le tout à moitié; ous passerez votre sauce en la foulant ns l'étamine; vous la mettrez sur vos embres de perdreaux, que vous tiendrez auds sans les faire bouillir. La sauce esgnole peut être remplacée par un roux e l'on mouille avec un verre de vin blanc autant de bouillon.

—— A LA BOURGEOISE. Si vous n'avez s de sauce vous ferez un roux; vous ajouterez vos débris pilés, un verre de n blanc, deux verres de bouillon, un clou e girofle; vous ferez réduire votre sauce; ous la dégraisserez et la passerez à l'étaine; voyez si elle est d'un bon sel.

PERDREAUX (Hachis de) (Voy. HACHIS DE PEREAUX); le hachis de perdreaux se fait se sert de la même manière.

PERDREAUX (Purée de) (Voy. PURÉE DE LAREAU), et opérez comme il est dit à cet ticle.

PERDREAUX (Soufflé de) (Voy. SOUFFLÉ DE LAPEREAU); le procédé est le même pour le soufflé de perdreaux.

PERDREAU A LA SAINT-LAURENT. Troussez un perdreau les cuisses en dedans, et aplatissez-le en lui frappant sur l'estomac; jetez dessus du sel et du poivre, et faites-le revenir dans une casserole avec un peu d'huile; mettez-le ensuite sur le gril à un feu très vif; dressez le perdreau, et versez dessus une sauce espagnole à laquelle vous aurez ajouté un jus de citron et un peu de zeste.

— A LA BOURGEOISE. Si vous n'avez ni sauce ni citron, vous chapèlerez très fin un peu de croûte brune de pain; vous hacherez sept ou huit échalottes, un peu de poivre, du sel, un demi-verre d'eau, plein six cuillères à bouche de vinaigre, plein quatre autres d'huile; vous ferez jeter deux ou trois bouillons à votre sauce, et vous la verserez sur votre perdreau.

PERDREAU A LA TARTARE. Vous viderez; flamberez; trousserez et fendrez votre perdreau comme les précédens; vous ferez tiédir du beurre dans une casserole, vous y tremperez votre perdreau de manière qu'il ait du beurre partout; vous le poudrerez de sel, de gros poivre; vous le mettrez dans de la mie de pain, pour qu'il soit bien pané partout. Une bonne demi-heure avant de servir, vous poserez votre perdreau sur le gril à un feu doux, et lorsque vous servirez, mettez sur votre plat une rémolade, et votre perdreau par-dessus.

PERDREAU SAUTÉ. Le perdreau étant troussé, comme il est dit à l'article précédent, faites-le sauter dans une casserole sur un feu très ardent, avec du beurre, du sel et du poivre; dressez-le sur un peu de sauce espagnole réduite, dans laquelle vous aurez mis un peu de jus de citron (Voy. ESPAGNOLE). Cette sauce peut se remplacer par un roux que l'on mouille avec un peu de vin blanc et autant de bouillon.

—— A LA BOURGEOISE. Si vous n'avez ni sauce; ni citron, vous ôtez les trois quarts de beurre de votre casserole; vous y ajoutez un peu de farine, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, du sel, du poi

vre ; vous ferez jeter quelques bouillons à votre sauce, et vous la mettrez sur votre perdreau.

Perdreau en papillotes. Lorsque votre perdreau est vidé et flambé, vous le coupez en deux, du cou au croupion, et vous séparez les morceaux ; vous mettez du beurre dans une casserole ; laissez vos morceaux de perdreau revenir, pendant sept ou huit minutes, qu'ils soient presque cuits ; vous les laissez refroidir sur un plat ; ajoutez des fines herbes à papillotes par-dessus. Quand votre perdreau sera froid, vous couperez un carré de papier assez grand pour qu'il puisse contenir la moitié de votre perdreau ; vous étendrez de l'huile sur votre papier ; vous y mettrez une barde de lard bien mince ; votre autre moitié par-dessus, avec de vos fines herbes, et une barde bien mince pour la couvrir ; vous pliez votre papier par-dessus ; plissez-le en forme de papillote. Une demi-heure avant de servir, vous mettrez vos papillotes sur le gril, à un feu très doux ; vous les dressez en couronne sur votre plat, avec un jus clair dessous.

Perdreaux (Chartreuse de). On tourne des carottes et des navets de la longueur du moule dans lequel on doit faire la chartreuse, en ayant soin qu'ils soient tous de la même grosseur ; on les fait blanchir à l'eau, puis on les fait cuire dans du consommé ; on les place ensuite de manière à ce qu'ils restent droits ; on fait cuire des petits ognons de la même manière. Les perdreaux étant cuits comme il est dit à l'article perdrix au choux, on prend le moule qui doit servir, on le beurre, et l'on forme dans le fond un dessin avec des carottes et des navets que l'on coupe en liards, et dont on forme un cordon, ainsi qu'avec des petit ognons, des petits pois blanchis, des haricots verts ; cela suivant le goût. Le fond étant ainsi décoré, on place les carottes et navets alternativement autour du moule ; puis avec des choux égouttés, dont on exprime le mouillement, on en garnit d'une légère couche le fond et le tour du moule ; on y place les deux perprix sur l'estomac, et l'on dispose le lard, les cervelas et les saucisses par intervalles ; on place les choux pour remplir le moule. Deux heures et plus, avant de servir, on met chauffer la chartreuse au bain-marie, on l'entoure de cendres chaudes. Au moment de servir, on la penche doucement pour l'égoutter, en appuyant un couvercle pour qu'elle ne se déforme pas, et on la renverse avec précaution sur le plat que l'on doit servir ; on y met très peu de sauce. Si quelque chose s'était dérangé au dessin, on le répare le mieux possible ; on peut avec le choux, mettre cuire quelques laitues, et les employer.

Perdreaux (Pain de). Faites avec des perdreaux, une purée, comme il est dit à l'article purée de lapereau (Voy. lapin), en y ajoutant quelques jaunes d'œufs ; passez cette purée à l'étamine ; mettez-la dans un moule évidé que vous aurez beurré, et mettez ce moule au bain-marie. Une heure de cuisson suffit. Dressez votre pain de perdreaux, et saucez-le avec une espagnole mêlée d'essence de gibier.

Perdreaux (Salade de). Parez des débris de perdreaux rôtis ; mettez dans une terrine avec bonne huile, vinaigre à l'estragon et une ravigote hachée, du sel et du gros poivre. Mettez ensuite sur un plat autour duquel vous ferez un cordon avec des cœurs de laitue coupés en deux ou en quatre, suivant leur grosseur. Mettez aussi des œufs durs coupés en quartiers, des cornichons émincés, des filets d'anchois, des ognons confits, des câpres, des truffes cuites au vin de Champagne. Au moment de servir, arrosez le tout avec l'assaisonnement resté dans la terrine.

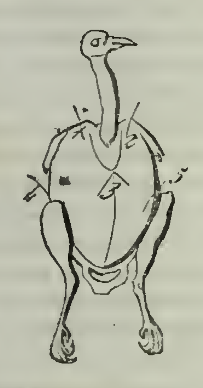
Perdreaux au charbon. Coupez des perdreaux en deux : pliez les pattes du côté intérieur, et faites-en ressortir l'extrémité par un tour que vous ferez près des reins, de manière à ce que chaque moitié de perdreau ait à peu prés l'apparence d'une côtelette, et que la patte figure l'os. Panez ces demi perdreaux en les trempant dans un beurre fondu, puis dans des truffes hachées, en guise de mie de pain, et assaisonnées de sel et de poivre. Faites-les griller, et dressez-les avec une demi-glace dessous.

Perdreaux (Mayonnaise de). (Voy. au ot lapin, Mayonnaise de lapereau), et pérez, pour les perdreaux, comme il est t à cet article.

Perdreaux a la broche. Embrochez des erdreaux avec un atelet; couvrez-les de anches de citron dont vous aurez ôté les epins et la peau qui donneraient de l'a- ertume; mettez des bardes de lard par- essus; enveloppez le tout avec du papier eurré ou huilé; couchez-le sur la broche, onnez une heure de cuisson.

Déballez les perdreaux et servez-les avec n jus clair dessous et un jus de citron.

Perdreaux (Manière de les découper). Il st presque inutile de dire que le per- reau se coupe comme la plupart des vo- ailles, on enlève d'abord la cuisse et l'aile roites, ensuite la cuisse et l'aile gauche, t puis on coupe longitudinallement le orps en deux. L'aile est le morceau le plus élicat et le plus tendre, et la cuisse celui ui a le plus de fumet.



Perdreaux panés et grillés. (Voy. ci- lessus, Perdreaux au charbon), et prépa- ez les perdreaux comme il est dit à cet rticle, en remplaçant les truffes hachées par de la mie de pain.

Perdreaux a l'anglaise. Farcissez les perdreaux avec une farce quo vous aurez faite avec leurs foies, du beurre, du sel et du poivre; mettez-les à la broche sans les barder; enveloppez-les et faites-les cuire aux trois quarts; ensuite, mettez-les dans une casserole; après les avoir retirés, levez les membres sans les séparer du corps, et mettez-leur entre chaque membre un peu de beurre manié avec de la mie de pain, de l'échalotte, du persil, de la ciboule hachée, du sel, du gros poivre, un peu de muscade. Mouillez vos perdreaux avec un bon verre de vin de Champagne et deux cuillerées de consommé; faites-les bouillir doncement jusqu'à parfaite cuisson, sans les couvrir, afin que la sauce puisse se réduire; finissez avec le jus de deux bigarrades et un peu de leur zeste râpé, et servez.

Perdreaux en bigarrure. (Voy. Filets de faisans bigarrés), et servez-vous du même procédé pour les perdreaux.

Perdreaux en surprise. Désossez des perdreaux, et ne laissez que le dernier os des cuisses et les pates; jetez un peu de sel et de poivre sur les chairs, et étendez dessus un peu de farce cuite, faite avec de la chair de perdreau; remplissez le corps des perdreaux avec un salpicon; recouvrez la peau des perdreaux en leur conservant autant que possible leur première forme. Les perdreaux ainsi préparés, mettez-les dans nne casserole avec leurs débris, du jambon, du lard râpé, ognons, carottes, bouquet assaisonné, un verre de vin de Madère et autant de consommé; couvrez le tout d'un papier beurré, et le faites bouillir sur un feu très ardent; mettez du feu sur le couvercle de la casserole. Trois quarts d'heure de cuisson suffisent; débridez; glacez et dressez les perdreaux; faites réduire le fond de cuisson; passez-le; ajoutez-y un peu d'essence de gibier, et saucez les perdreaux.

Perdreaux (Côtelettes de) (Voy. plus haut, Côtelettes de lapereau), et servez-vous du même procédé pour faire les côtelettes de perdreaux.

Perdreaux (Filets de) a la Chingara. Levez les filets de trois perdreaux; parez-les; faites fondre du beurre dans un sautoir; mettez et retournez vos filets dans ce beurre; couvrez-les d'un rond de papier; ayez une belle langue à l'écarlate, qui ne soit pas trop salée, et dont vous aurez six morceaux; donnez-leur la grandeur et la forme de vos filets; mettez-les chauffer dans un vase plat avec du bouillon; pre-

nez les parures et le tendre, excepté les peaux de cette langue ; hachez-les bien fin ; prenez trois cuillerées d'espagnole, avec le fumet de vos carcasses ; faites-le réduire à demi-glace ; sautez vos filets ; dressez-les en couronne, avec un morceau de langue entre chaque ; saucez-les avec une partie de votre sauce ; mettez votre hachis dans le reste de votre sauce ; incorporez bien le tout avec un morceau de beurre fin ; mettez votre hachis dans le puits de vos filets, et servez.

Perdreaux (Escalopes de). Ayez huit filets de perdreaux ; coupez-les en escalopes, ainsi que les filets mignons ; posez-les sur un sautoir avec du beurre fondu ; poudrez du sel dessus ; au moment de servir, faites-les sauter et raidir ; égouttez vos filets ; retirez votre beurre ; mettez dans votre sautoir trois cuillerées de fumet de gibier, deux cuillerées d'allemande ; faites bouillir le tout ensemble ; mettez vos escalopes dedans avec des truffes coupées en lames, ou de beaux champignons tournés. Finissez avec un morceau de beurre fin et un jus de citron ; dressez-les sur un plat, avec des croquettes de gibier à l'entour ; glacez et servez.

Perdreaux (Croustades au beurre à la purée de). (Voy. au mot Veau, l'article Cassolettes de ris de veau). Ayez neuf de ces cassolettes ; au moment de servir, emplissez de purée de perdreaux ; mettez à cheval, dessus, un filet mignon décoré de truffes, et coupé en crêtes de coq ; glacez et servez.

PERGOLESE. Sorte de raisin, ainsi nommé, apparemment parce qu'il a été apporté de Pergola. Par le moyen des murs bien exposés, on procure autant de chaleur qu'il en faut aux passe-musqués et aux pergolèses.

PERSIL. Il y a six espèces de persil, savoir : le persil commun, le persil à grandes feuilles, le persil à grosses racines, le persil de Macédoine, le persil frisé et panaché. Il y a encore le persil de marais et le persil sauvage, mais qui ne sont pas admis dans les jardins.

Le persil commun pousse des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, grosses comme le pouce, rondes, cannelées, vides, rameuses. Ses feuilles qui sortent de la racine sont composées d'autres feuilles vertes, découpées, attachées à de longues queues. Ses fleurs naissent en parasol au sommet des tiges et des branches ; elles sont à cinq feuilles égales, et disposées en rose de couleur pâle. Chaque fleur est suivie d'un fruit composé de deux semences menues, arrondies et cannelées sur le dos. Sa racine est blanche, simple, grosse comme le pouce, et bonne à manger. On en met dans les potages. Cette plante a un goût un peu âcre, et qui n'est pas désagréable; on la cultive dans tous les jardins; elle fleurit en juin et la graine paraît en juillet. Quand les gelées sont passées, on sème le gros et le petit persil, le panaché et le frisé en terre labourée et bien amendée, afin qu'il produise de longues et grosses racines. Il se sème par rayons sur des planches, quatre rayons à chaque planche ; puis la terre étant rabattue dans les rayons, et le guéret bien redressé, on sème de l'ognon par-dessus, que l'on enterre avec les dents du rateau, en frappant doucement sur la planche. Quand tout est bien redressé, et les sentiers bien nettoyés, on met sur chaque planche environ, la hauteur de deux doigts de petit fumier de vieille couche, tant pour amender la terre, que pour empêcher que la pluie ou les arrosemens ne l'abattent ou ne la fassent crevasser. Comme la graine de persil est un mois à lever, l'ognon a le loisir de croître et de prendre assez de force pour être replanté. Quand on l'arrache pour replanter, cela sert de labour et de sarclement au persil ; par ce même moyen, comme il sera déjà fort, on peut l'éclaircir pour le mieux faire profiter. On en coupe la feuille quand on en a besoin, sans que la plante en puisse souffrir aucun dommage. Les racines restent dans la terre ; on n'en prend qu'au besoin parce qu'elles grossissent toujours, même durant l'hiver. On enlève cependant ce qu'on croit en avoir à faire, de crainte que la terre étant gelée, on n'en puisse point avoir dans la nécessité. Pour

ı graine, or en laisse monter quelques outs de planche. On ne l'arrache que uand tout est mûr, et on laisse sécher ette plante comme les autres.

Entre le persil commun et le persil à randes feuilles, il n'y a de différence que ans les feuilles qui sont plus grandes dans elui-ci. Il a toutes les vertus et les proriétés du commun; et s'élève de la même nanière; mais comme il avorte dans le œur, après qu'il a poussé ses premières uilles, on ne le cultive pas.

Le persil à grosse racine ne diffère aussi u persil commun, que par la côte de ses uilles, qui est plus grosse, et par sa rane qui a trois fois plus de grosseur, et ar sa graine. Ce persil est de deux espèes, l'un est d'un vert naissant, l'autre, 'un gros vert. On connaît peu ce persil en rance, mais les Allemands en font beauoup de cas; c'est même l'espèce à laquelle s s'attachent. C'est la racine, qui est de la rosseur d'une carotte, dont ils font grand as, comme donnant un goût parfait au ouillon, et tenant fort bien sa place dans s ragoûts. Ils cultivent davantage celui ui a la feuille d'un vert foncé, parce qu'il ésiste mieux aux gelées; l'autre, d'ailleurs st sujet à jaunir et à périr.

Le persil de Macédoine est assez semblale au persil commun, mais ses feuilles ont plus amples et plus découpées. Sa seence est beaucoup plus menue, plus blongue, pointue, plus aromatique. Il roît en Macédoine, d'où on nous apporte ı semence; sa culture est la même que elle du cerfeuil; il faut cependant obserer que sa graine n'est pas si long-temps à ever, et qu'il ne se mange qu'étouffé sous fumier ou sous des pots de grés, comme ı chicorée. Ce persil est une des fournitues des salades d'hiver, qu'il faut faire lanchir comme la chicorée sauvage, c'est-dire, qu'à la fin de l'automne, on en oupe toutes les feuilles; ensuite on couvre e grand fumier ou de paillassons, la planhe où il est, en sorte que la gelée ne puisse as y pénétrer; par ce moyen, ce qu'il reousse est blanc, jaunâtre et tendre. On le ème au printemps, assez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feuillages, et on en recueille la graine à la fin de l'été. C'est une plante assez rustique, qui se défend fort bien de la sécheresse, sans demander de grands arrosemens pour que la graine se leve promptement

Le persil frisé a les feuilles comme son nom l'annonce, et ressemble, en cela, au cresson frisé. D'ailleurs, il a la même tige la même fleur et la même graine que le persil commun, et se cultive de même.

Le persil panaché ne diffère encore du commun, que par ses feuilles jaspées de veines blanches qui tirent sur le jaune; c'est une plante fort délicate, qui fournit peu; voilà les raisons qui empêchent qu'on ne la cultive.

Nous ne dirons rien du persil des marais et du persil sauvage, parce qu'ils ne sont pas usités dans l'art alimentaire.

Le persil commun entre dans tous les ragoûts et toutes les sauces. On doit choisir les sommités du persil, avant qu'elles aient commencé à fleurir ou porté des semences, parce qu'elles sont alors plus tendres; elles ont plus d'odeur et sont moins âcres. Comme les racines sont employées dans les potages, etc. il faut les choisir longues, grosses, blanchâtres, tendres et d'un bon goût.

Persil haché. On a du persil bien épluché, bien lavé et bien égoutté, que l'on cisèle et qu'on hache bien fin, en prenant garde de ne pas le peler; quand il est aux trois quarts haché, on le met dans le coin d'un linge, on verse de l'eau dessus, on le lave et on le presse, afin qu'il ne reste pas de jus; on le remet sur la table où l'on finit de le hacher. On se sert du même procédé pour les échalottes et les champignons,

PERSIQUE. Sorte de pêche très grosse, moins longue et plus ronde que n'est la pêche de Pau. Elle est rouge et pointue, et a ordinairement des bosses. La persique est d'un merveilleux rapport et d'un très bon goût. Elle mûrit dans le temps que la chevreuse finit, et un peu avant que l'admirable commence. Les persiques viennent au mois de septembre.

PETIT-BON. Sorte de poire longuette et bonne.

PETIT-GRAIN. Nom donné aux orangelettes ou petites oranges dont on fait l'huile, appelée huile de petit grain.

PETIT-OING. Autre poire nommée dans l'Anjou bouvar, boulette d'Anjou, amadonte et merveille d'hiver. C'est une poire de novembre à peu près de la grosseur et de la figure des ambrettes, ou des leschasseries. Son coloris est d'un vert clair, un peu tiqueté et jaunit un peu en maturité. Elle est fort ronde, a l'œil grand en dehors, la queue menue, médiocrement longue, un peu courbée et point enfoncée. Sa peau est ordinairement rude; le corps en est un peu raboteux et, pour ainsi dire, plein de bosses; la chair extrêmement fine et fondante, sans pierre et sans marc; l'eau tres douce, très sucrée et agréablement musquée: tout cela fait voir qu'elle est mise au rang des bonnes poires. Elle est cependant sujette à avoir la chair pâteuse et insipide. Elle craint le trop d'humidité et le trop peu de chaleur; mais, pendant deux ou trois mois, on ne peut pas avoir une meilleure poire, quand elle est dans sa maturité. Les petits-oings fournissent cinq à six semences pour les mois d'octobre et de novembre. Ce sont de celles qui ont la chair beurrée, ou tout au moins tendre ou délicate, avec une eau douce et sucrée et de bon goût et un peu de parfum. Celles qui viennent dans un fond froid et humide, quel que soit le pied, sauvageon ou coignassier, sont insipides, pierreuses, pâteuses et farineuses.

PETIT-VERDUN. C'est une sorte de dragée.

PÉTRIN. C'est le vaisseau dans lequel on pétrit la pâte. Les pétrins des boulangers sont des espèces de huches ou coffres de bois à quatre ou six pieds. Il y en a où l'on peut pétrir jusqu'à vingt ou vingt-quatre boisseaux de farine. Les pâtissiers pétrissent sur une espèce de dessus de table mobile qui a des bords de trois côtés, qu'ils appellent un tour, et quelquefois sur une table ordinaire.

PETS DE NONNE. Faites chauffer de la friture; étendez sur un couvercle de la pâte à la duchesse; coupez cette pâte; faites-en de petites boules, et faites-les frire; lorsqu'elles seront de belle couleur, vous les ferez égoutter; saupoudrez-les de sucre et servez.

PEUPLE. Se dit du petit poisson dont on peuple un étang. On l'appelle autrement fillette. Pour avoir de ce petit peuple, il faut absolument mettre des carpes mâles et femelles dans la carpière. Celles qui sont les plus propres et que l'on doit choisir pour produire ne doivent être ni trop grandes, ni trop petites. Celles de dix à onze pouces, un peu plus ou moins, rondes et ayant le ventre plein, sont les meilleures pour peupler, observant qu'il ne faut au plus que le cinquième des mâles, de ce que l'on mêle de femelles, c'est-à-dire, que pour un cent de femelles il ne faut que vingt mâles au plus. Dans un petit étang de huit arpens, l'on ne doit mettre que cent femelles, chacune desquelles peut jeter plus d'un millier et même davantage; c'est ce qui fait que quelquefois un petit étang profite bien plus qu'un grand. Il ne doit pas manquer d'eau dans l'étang. Il ne faut pas aussi qu'il entre aucun brochet dans la carpière, ni qu'aucun bétail y fréquente. La première et la seconde année, ce petit poisson n'étant grand que comme une feuille de saule, est nommé feuille. Quelquefois, lorsque le fond de l'étang est bon, ayant passé deux étés, il a quatre pouces; et pour lors, quoique feuille, on commence à lui donner le nom d'alevin; mais il ne le mérite pas encore. Il faut que l'alevin ait cinq pouces, à mesurer entre l'œil et la fourchette du bas de l'œil au milieu de la queue. Partout le poisson ne se mesure point autrement que du dessous de l'œil jusqu'au creux, ou à la fourchette de la queue, ce qui s'appelle entre œil et bat. Lorsque l'alevin n'a que cinq pouces, il est petit. S'il en a six, il est bon et encore meilleur s'il en a sept, avec cette remarque cependant que s'il en a sept, ayant cinq ans, ce n'est point du poisson dont on doive se charger comme n'étant point de bon amendement; celui de six pouces de

belle venue, écaillé, net et plein, est meilleur. Si l'alevin, destiné pour l'étang à gros poisson, est fort, c'est-à-dire de sept pouces et au-dessus, il ne faut pas manquer d'y mettre du brocheton

L'alevin, sorti d'un terroir gras, ne doit pas être jeté dans un terroir maigre, il n'y profiterait pas. L'alevin dans un pays bas et marécageux, ayant des bois autour dont il tombe des feuilles en quantité, sera noir et sentira la boue. Il n'est pas bon pour aleviner, ni pour manger, sortant de l'étang, il faut qu'il se soit dégorgé dans la rivière.

La carpe a la vie dure et souffre mieux le charroi que le brochet, la perche et le gardon; on en peut même porter dans une botte, à sec, pendant deux heures de temps frais; mais si l'on voit le poisson faible, abattu, n'ayant pas sa pleine vigueur, il ne le faut point, mettre dans l'eau. Tel poisson que ce soit, souffrant et mourant dans l'eau, perd presque toute sa bonté. Il en est de même si on le mettait dans une pierre avec de l'eau, ou dans un baquet avec de l'eau de puits; il y périrait avant trois jours. Il est beaucoup mieux d'assommer ces sortes de poissons, quand on serait obligé de ne les faire cuire que douze heures après avoir été tués.

Le poisson d'étang se nourrit de tout ce que l'eau peut fournir, c'est-à-dire de limon, d'herbes, de vermisseaux, limaçons, sangsues ou autres insectes, de petits poissons, souvent de moyens, même de feuilles, d'écorce et de bois d'arbre. Cependant, comme les poissons d'étangs, de mares et fosses, au sentiment de plusieurs, ne sont pas dans leur plein élément, et qu'ils n'ont pas les mêmes secours qu'ils auraient en pleine mer ou en pleine rivière, il y en a qui, ayant peur que le poisson ne languisse et ne diminue, se croient obligés de prévenir les besoins de ce peuple de poissons; c'est pourquoi ils leur jettent toutes sortes de petits poissons, figues tendres, découpées, noix cassées, cornes molles bouillies, fromages frais, toutes sortes de poissons salés, même des tripailles de poissons consommés à la cuisine, lopins de pain bis, fruits hachés et autre nourriture.

PHASEOLE. Espèce de légume, autrement appelé haricot (Voy. ce mot).

PICACE. Espèce de boisson faite avec du cidre et de l'eau. On écrase des pommes avant ou dans le temps de leur maturité; on remplit tout-à-fait un tonneau par le bondon. On y verse ensuite de l'eau, jusqu'à deux doigts de la bonde pour la laisser bouillir; et à mesure qu'on boit de cette picace, on remplit le tonneau jusqu'à ce que la liqueur s'affaiblisse.

PICARDANS. Espèce de raisins secs; à peu près semblables à ceux que l'on appelle raisins aux rubis.

PIGEON. Oiseau connu de tout le monde. Les Grecs l'avaient nommé plongeur; parce qu'il boit en plongeant son bec sans relever ensuite la tête comme les autres oiseaux. Ses mœurs sont exemplaires, l'adultère n'étant point en usage chez ces animaux. Brutus leur ayant reconnu les qualités nécessaires à un messager discret, s'en servait pour porter des lettres. Axius, chevalier romain, en élevait à cet effet, qu'il vendait trois cent soixante francs la paire

Il existe aujourd'hui des personnes qui élèvent de ces pigeons voyageurs. Mis en liberté à des distances considérables, l'extraordinaire rapidité de leur vol paraîtrait incroyable, si de nombreuses expériences n'en constataient la vérité.

Plusieurs amateurs de Verviers, en Belgique, entre autres M. Grofils-Gèrard, en firent porter à Paris, à Londres, à Lyon, à Bordeaux, à Bayonne, à Turin, etc. Partis desdites villes en présence des autorités, portant à leur cou le sceau de la mairie de la ville d'où ils venaient, ils franchirent la distance de Paris à Verviers (107 lieues) en trois heures; de Londres, en quatre heures; la nuit les ayant surpris pour venir des autres distances, le trajet fut beaucoup plus long. Cette célérité fut, dans le commencement de l'établissement de la loterie, habilement exploitée par des gens qui mettaient à Lyon les numéros sortis du tirage de Paris, quelques heures après. Cette supercherie ayant été découverte, les mises furent fermées dans toutes les villes

à l'heure où le tirage avait lieu dans l'une d'elles.

En 1789, il y avait en France, à l'époque de la révolution, 42,000 colombiers.

La société d'agriculture en avait évalué le produit à quatre millions deux cent mille livres pesant de viande par an. Les pigeons appartenaient aux seigneurs qui les nourrissaient aux dépens de leurs vassaux, à qui il était défendu d'en tuer, sous peine d'être punis sévèrement. Au rapport de Tavernier, la même défense existait en Perse pour les chrétiens; la chasse aux pigeons n'était permise qu'aux musulmans, qui sont passionnés pour cet exercice; ils élèvent un grand nombre de ces animaux, qu'ils laissent envoler pour avoir le plaisir de les chasser.

Plusieurs auteurs disent que la chair de pigeon provoque la gaîté. Celle de pigeonneau est la plus délicate.

Il y a plusieurs espèces de pigeons, savoir : les pigeons communs, les pigeons de volière et les pigeons ramiers. Le pigeon commun est un oiseau domestique qui vit dans un colombier. Ces pigeons communs sont ou fuyards, ou domestiques. Les derniers ne quittent presque point la maison, mais les autres vont chercher leur vie au loin. Les uns et les autres ne perchent point sur les arbres. On appelle pigeons cauchois de gros pigeons du pays de Caux, en Normandie, où ces oiseaux sont plus gros que les autres.

Pour bien peupler un colombier; il faut savoir choisir les pigeons. Les blancs ne sont pas tant estimés que les autres, parce qu'ils sont moins féconds, et qu'ils sont plus en danger que les autres d'être pris par les oiseaux de proie. Les amateurs estiment beacoup ceux qui sont de couleur de soupe de lait, c'est-à-dire roux et blancs. Mais, à l'égard du colombier, le pigeon passe pour bon et fécond, quand il est gris, tirant sur le cendré et le noir; qu'il a les yeux et les pieds rouges, et le cou d'un jaune couleur d'or. Les pigeons privés sont moins farouches, quittent moins le colombier, ne s'écartent point tant, sont beaucoup plus gros, rapportent bien davantage, et ont la chair plus délicate que les pigeons communs; mais souvent on achète ces avantages plus qu'ils ne valent. Les pigeons communs sont, à la vérité, plus petits, ne couvent pas si souvent, et ne sont jamais si dodus que les autres; mais ils se nourrissent presque toujours eux-mêmes, sans qu'il en coûte rien à leur maître, au lieu que les autres ne sortent jamais, consomment beaucoup de grains, et demandent beaucoup de soin. Quoiqu'il en soit, on peut choisir de ces deux espèces, même les mêler, dans les commencemens, afin que les petits qui en proviendront, tiennent de l'une et de l'autre.

Il n'y a que deux saisons pour peupler un colombier. La première et la meilleure est le mois de mai, parce que ces premiers pigeons se fortifient beaucoup pendant l'été. La seconde est au mois d'août, à cause du grain que les pères et les mères apportent aux pigeonneaux. Le nombre des pigeons pour peupler un colombier, est selon sa grandeur. Pour l'ordinaire, on y met d'abord quarante ou cinquante paires, qui suffisent, s'ils sont bien nourris, pour le rendre bien peuplé; au lieu que, si l'on y en mettait moins, on serait trop long-temps à jouir du plaisir de manger des pigeonneaux. On nourrit les jeunes pigeons ainsi enfermés, de millet, de chenevis, de vesce ou de sarrazin; on leur jette aussi quelques poignées de froment; et de temps en temps, on leur donne du cumin, comme un appât qui les attache pour toujours à leur premier colombier. Pour bien laisser garnir le colombier, on ne doit y prendre aucun pigeonneau la première année, ni même aucun de ceux de la volée du mois de juillet de l'année suivante. Après ce temps, on peut en vendre et en manger autant qu'on le juge à-propos. Quand les pigeonneaux sont élevés et accoutumés au colombier, ils vont avec les autres chercher leur vie aux champs. Mieux ils sont nourris, plus ils sont gras, et plus ils apportent de profit. On ne leur donne point à manger à la maison lorsqu'ils trouvent leur vie à la campagne; mais il serait préjudiciable de ne leur en point donner, quand ils n'y ren-

contrent plus rien. On commence à leur donner de la nourriture depuis la mi-novembre jusque presqu'à la fin de février, qui est le temps où l'on sème les menus grains, et depuis le commencement d'avril jusqu'à la mi-juin ; pour lors les blés les peuvent fournir de la nourriture en campagne, jusqu'à ce qu'il soit temps de recommencer à leur en jeter ; ainsi on doit faire pour l'hiver une provision suffisante de grains pour le nombre de pigeons que l'on a à nourrir. Le pigeon a l'odorat fin, et son sang ne se purifie jamais mieux que lorsqu'il reçoit quelque fumée de bonne odeur ; c'est pourquoi, pour le préserver de maladie, on parfume souvent le colombier ; ce qu'on brûle . est tantôt de l'encens, du benjoin et du storax, ou bien des herbes odoriférantes, comme du thym, de la lavande, du romarin, et quelquefois du genièvre, et tant d'autres choses qui ont de l'odeur.

Les pigeons de volière ou privés ne diffèrent en rien des autres quant à leur nourriture ; mais bien à l'égard de leur grosseur et de leur fécondité, car ils sont beaucoup plus gros et beaucoup plus féconds ; ils font des petits tous les mois de l'année, même en hiver, quand ils sont bien nourris. Il y en a de plusieurs espèces ; les mondains qui sont de gros pigeons blancs, ou noirs et blancs, ou presque tout gris, mêlés de blanc ; les polonais ou jacobins, qui ont comme une robe noire qui leur couvre le dos, et ils ont l'estomac blanc ; les becdorés, qui ont le bec et les pates jaunes comme de l'or ; les pigeons à queue de paon, ainsi nommés, parce qu'ils lèvent et étalent la queue, comme font les paons ; les pigeons à grosse gorge, qui ont un jabot extrêmement gros, qui leur tombe sur l'estomac ; les pigeons patés ou patus, qui ont de grosses pattes couvertes de plumes, qui leur descendent, en manière de bottes, jusques sur les pieds. Les pigeons nonets sont très petits. Les frisés ont des plumes comme les poils d'un chien barbet, et sont d'un tempérament très-délicat. Les pigeons heurtés, les suisses, ceux d'Espagne, ceux de couleur de soupe de lait, et quelques autres, sont encore fort estimés par les amateurs. Quand on veut nourrir de ces sortes de pigeons, il faut en choisir qui aient l'œil éveillé, plein de feu, la démarche fière. A l'égard des mâles, on les prend beaux et forts. Il faut qu'ils aient le vol raide, ce qu'on éprouve en leur étendant les ailes et les leur agitant. Si ces parties sont faibles dans ce mouvement, c'est une marque de mauvais tempérament. On doit encore prendre les pigeons en bon corps, car lorsqu'ils sont maigres ils ne valent rien. Les mondains sont ceux qui rapportent le plus, et qu'on doit nourrir en plus grande abondance, pourvu qu'on les ait choisis beaux et forts. Il ne faut point mettre dans une volière ni plus ni moins de femelles que de mâles, car ceux-ci se battraient pour avoir des femelles.

Lorsque les pigeons dont on veut peupler une volière, sont bien choisis et nourris de même, ils donnent beaucoup de pigeonneaux, ce qui est la fin qu'on se propose pour se dédommager des soins et de la dépense qu'on y a faits. On donne la liberté à ces pigeons tout comme aux autres, sans craindre qu'ils s'écartent beaucoup de la cour. Plus ils sont nourris, moins ils sortent, et conséquemment ils deviennent plus féconds. Quand on commence à peupler une volière, il faut faire accoupler à part les pigeons qu'on y veut mettre. Pour cela, on enferme en un petit endroit un mâle et une femelle ensemble, pendant douze ou quinze jours. Il ne faut point les y laisser manquer de nourriture ; ce doit être ordinairement de l'avoine, de la vesce, du sarrazin, de l'orge et un peu de chenevis, afin de les échauffer, et proche d'eux on a soin de leur tenir toujours de l'eau claire, surtout quand ils couvent pendant l'hiver. Il ne faut point les laisser sans eau dans leur volière. On renouvelle souvent cette eau, à cause du froid, qui la pourrait glacer, et des vilainies qui la rendraient puante.

Les pigeons ramiers, appelés bisets, parce qu'ils ont assez souvent le bec et les pieds rouges, et le plumage de couleur

plombée, ne sont autre chose que des pigeons sauvages. Ils perchent ordinairement sur les arbres, et ne viennent guères à terre, parce qu'ils sont fort timides. La chair du biset est d'un bon goût, quoique beaucoup plus sèche que celle du pigeon domestique, qui ne perche point sur les branches. On dit que cette espèce de pigeon vit jusqu'à trente et quarante ans. C'est un oiseau de passage qu'on voit par bandes sur la fin de septembre. On connaît son âge par la longueur de ses ongles, parce qu'ils augmentent considérablement à mesure qu'il vieillit. On le chasse au filet ou autrement, et on en garde en vie, qu'on nourrit et engraisse comme les autres, pour le plaisir d'en avoir, ou pour les manger ou vendre, mais il ne deviennent pas assez privés pour couver ou pondre.

La chair des pigeonneaux et des pigeons encore jeunes, est succulente et facile à digérer; mais à mesure qu'ils avancent en âge, elle devient massive et pesante; ell est nourrissante; elle produit un aliment assez solide et durable. Le pigeon convient en tout temps, à toute sorte d'âges et de tempéramens, surtout à ceux qui digèrent facilement, qui sont dans un exercice continuel, et qui dissipent beaucoup.

Pigeons rôtis. Vous videz et flambez vos pigeons un peu ferme; vous les épluchez et vous les bridez; mettez-leur sous la barde une feuille de vigne, si vous en avez; une demi-heure suffit pour les cuire.

Pigeons (Manière de découper les). Quand les pigeons sont d'une grosseur raisonnable, on les coupe en quatre, de manière que chaque membre reste adhérent à la partie du corps dont il dépend; autrement on ne les coupe qu'en deux portions, dont l'une, composée des deux ailes, est le chérubin, et l'autre, dont les deux cuisses font partie, la culotte.

Il arrive quelquefois que l'on coupe les pigeons longitudinalement, de façon que chacune des deux moitiés renferme la cuisse et l'aile. Cependant cette manière ne se pratique guère dans les dîners de cérémonie, mais en petit comité; on se permet quelquefois de la faire revivre, au grand contentement de ceux des convives qui ne pourraient pas prétendre aux honneurs de la culotte.



Pigeons farcis a la broche. Vos pigeons, préparés, comme il est indiqué à l'article précédent, couvrez-leur l'estomac d'une farce fine; entourez-les de tranches de veau et de bardes de lard bien minces, et d'une feuille de papier. Etant cuits, servez-les au coulis clair de veau et de jambon.

Pigeons a la Saint-Laurent. Après avoir légèrement flambé des pigeons de volière; vous troussez les pattes en dedans du corps; vous les fendez par le dos depuis le cou jusqu'au croupion; videz-les et battez-les sur l'estomac. Que votre pigeon soit plat; vous l'assaisonnez de gros poivre et de sel; mettez un morceau de beurre tiédir dans une casserole; vous les trempez dedans, puis dans de la mie de pain; quand ils seront bien panés, une demi-heure avant de servir, vous les mettez du côté de l'estomac, sur le gril, à un feu doux; vous les retournez à propos; dressez-les sur le plat; mettez dessous un jus clair ou une sauee à l'échalote; ajoutez un demi-verre de bouillon ou d'eau, du sel, du poivre fin, plein deux cuillères à bouche d'échalottes bien hachées, trois cuillerées de bon vinaigre, une cuillerée de chapelure de pain, vous ferez jeter deux ou trois bouil lons; versez votre sauce sous vos pigeons; voyez si elle est d'un bon goût

Pigeons au soleil. Ayez de petits pigeons naissans bien échaudés. Après les avoir vidés et leur avoir laissé les ailes, la tête et les pattes, passez à chacun une brochette au travers des cuisses, pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en les faisant blanchir un instant à l'eau bouillante. Lorsqu'ils sont bien épluchés, mettez-les cuire dans une casserole avec un verre de vin blanc, bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre et un petit morceau de beurre. La cuisson achevée, vous les égouttez, et vous les laissez refroidir pour les tremper ensuite dans une pâte et les faire frire de belle couleur; servez chaudement avec du persil frit, pour entrée.

Cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, du sel fin, un peu d'huile, et en y versant peu à peu du vin blanc pour délayer la pâte, jusqu'à ce qu'elle soit ni trop claire, ni trop épaisse; c'est-à-dire qu'il faut qu'elle file en la versant de la cuillère.

Pigeons a la crapaudine. Prenez de bons pigeons dont vous trousserez les pattes en dedans; s'ils sont gros, vous les couperez en deux, sinon vous ne ferez que les fendre par derrière, et les aplatirez sans beaucoup casser les os; faites-les mariner avec de l'huile fine, gros poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; faites-leur prendre l'assaisonnement le plus que vous pourrez, et les panez de mie de pain; mettez-les sur le gril, et les arrosez du reste de leur marinade; faites-les griller à petit feu et d'une belle couleur dorée; quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce faite de cette façon; vous mettez un ognon coupé dans un mortier avec du verjus; pilez bien le tout ensemble, et faites-en sortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouillon, sel, gros poivre; faites chauffer et servez sous les pigeons. Les mêmes pigeons se servent sans verjus, en mettant une autre sauce claire et un peu piquante; à la place d'huile, vous pouvez vous servir de beurre, saindoux, ou bonne graisse de pot.

Pigeons a l'impromptu. Passez de petits pigeons bien choisis avec du lard fondu du beurre, un demi-verre d'huile, deux tranches de citron, un verre de vin de Champagne, trois ou quatre gousses d'ail, un bouquet garni, une tranche de jambon, dont quelques morceaux coupés en dés et blanchis à l'eau bouillante; faites cuire d'abord à grand feu, et remuez continuellement pendant un demi-quart d'heure; mettez ensuite des bardes de lard, et faites mitonner comme à la braise; après avoir égoutté vos pigeons, dressez-les sur un plat et servez avec la sauce que vous jugerez convenable.

Pigeons (Compote de). Ayez de petits pigeons échaudés, les pattes troussées dans le corps; faites-les blanchir; ôtez le col et les ailes; après les avoir épluchés, mettez-les dans une casserole avec deux ou trois truffes, si vous en avez, des champignons, quelques foies de volaille, un ris de veau blanchi, coupé en quatre morceaux, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, du basilic, un morceau de bon beurre; passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez moitié jus et moitié bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre; laissez cuire et réduire à courte sauce; ayez soin de dégraisser et d'ajouter en servant un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc; que le tout soit cuit à propos et d'un bon sel.

Pigeons a la casserole. Les pigeons étant préparés comme il est dit ci-dessus à l'article Pigeons a la crapaudine, assaisonnez-les de sel, poivre, aromates pilés; mettez-les dans une casserole avec un fort morceau de beurre, et placez cette casserole sur un feu très ardent; retournez les pigeons de temps en temps. Lorsqu'ils seront cuits, c'est-à-dire au bout de trois quarts d'heure, vous les dresserez; vous jetterez un peu de farine dans le beurre où ils auront cuit; vous ajouterez un peu de bouillon, un jus de citron; vous ferez bouillir cette sauce et la verserez sur vos pigeons.

Pigeon (Carbonade de). Procurez-vous un bon pigeon, ou plutôt un pigeonneau,

fendez-le le long de l'estomac ; et, après l'avoir ouvert, saupoudrez-le en dedans de mie de pain, sel et poivre mêlés ensemble ; mettez votre pigeonneau sur le gril ; faites une sauce avec vinaigre, échalottes, ou ognons hachés menu, pour servir sous votre carbonade.

On peut faire cuire de même des tranches de viande crue, coupées minces et battues, pour les attendrir, et qu'on peut piquer de clous de girofle et de feuilles de laurier ; il ne faut pas les laisser trop cuire. On les sert avec une sauce douce (Voy. Sauces).

Pigeons (Côtelettes de). Fendez les pigeons en deux depuis le cou jusqu'au croupion, de manière que vos moitiés de pigeons soient bien égales. Faites un petit trou auprès du croupion pour y passer la patte, qui doit être alongée comme un os de côtelette ; assaisonnez vos moitiés de pigeons de sel et de poivre ; panez-les en les trempant d'abord dans de l'eau tiède, puis dans de la mie de pain ; faites-les griller, et servez-les de belle couleur avec un jus clair dessous.

Pigeons au sang. Mettez dans un petit plat un peu de jus de citron ou un filet de vinaigre ; et quand vous tuerez vos pigeons faites-y tomber le sang ; disposez-les comme pour la compote, et servez-vous, pour liaison, du sang auquel vous aurez ajouté deux ou trois jaunes d'œufs et deux ou trois cuillerées à bouche de lait, le tout passé au tamis.

Pigeons a la cendre. Vos pigeons bien appropriés, farcissez-les d'une farce fine sur l'estomac, entre la chair et la peau ; après avoir mis sur des feuilles de papier des bardes de lard et des tranches minces de veau et de jambon, avec fines herbes, sel et poivre, placez un pigeon sur chaque feuille, en les assaisonnant de même dessus que dessous ; couvrez de feuilles de papier mouillées ; après avoir ficelé vos pigeons, mettez-les dans la cendre chaude que vous entretien[illegible]ez dans la même chaleur, en mettant d[illegible] emps à autre du feu dessus ; laissez-les cuire ainsi pendant trois heures ; dressez-les ensuite sur votre plat, et servez-les avec une essence de jambon.

Pigeons aux petites racines. Videz ; flambez ; troussez et bridez des pigeons, puis mettez-les dans une casserole dont vous aurez garni le fond avec des bardes de lard ; recouvrez les pigeons avec des bardes semblables ; ajoutez des parures de viandes, des tranches de veau, quelques ognons et carottes, un bouquet garni ; mouillez le tout avec du bouillon et faites-le mijoter pendant une heure. Débridez et dressez les pigeons ; entourez-les de laitues glacées, et versez au milieu du plat un ragoût de petites racines (Voir Sauce et Garniture).

Pigeons au gratin. Après avoir approprié de bons pigeons de volière, faites-les blanchir et cuire à moitié dans un blanc de farine avec du bouillon et la moitié d'un citron en tranches ; faites un ragoût de ris de veau et de champignons coupés par moitié, en y ajoutant du beurre et un bouquet garni, mouillez avec moitié jus et bouillon. Votre ragoût presque cuit, liez-le de coulis ; mettez-y vos pigeons, pour y achever de cuire, avec culs d'artichauts ; assaisonnez de bon goût. Prenez de la sauce que vous mettrez dans le plat que vous devez servir. Faites prendre en gratin. Dressez votre ragoût, faites-le attacher un peu, et servez dessus le reste de la sauce.

Pigeons (Côtelettes sautées de) Levez les chairs de l'estomac de vos six pigeons ; vous les parez ; vous y passez un os que vous prenez dans la pointe de l'aileron du filet ; vous les arrangez dans votre sautoir ; vous les assaisonnez de sel, de gros poivre ; vous les saupoudrez d'un peu d'aromates pilés ; faites tiédir un bon morceau de beurre que vous versez sur vos côtelettes. Au moment de servir, vous les mettez sur un feu ardent ; aussitôt qu'elles sont raidies d'un côté vous les retournez de l'autre ; ne les laissez qu'un instant ; égouttez-les et dressez-les en couronnes, un croûton glacé entre chacune ; vous employez pour sauce une espagnole claire, dans laquelle vous mettez gros comme la moitié d'une noix de glace.

Pigeons a l'eau-de-vie. Apprêtez une cas-

serole assaisonnée comme pour une braise. Donnez d'abord un petit feu pour faire suer; poussez-le ensuite pour faire prendre le gratin. Après avoir ôté le lard et le jambon, dégraissez; mettez les pigeons, l'estomac en dessous; versez une chopine d'eau-de-vie, et gros comme une noix de sucre; faites bouillir jusqu'au caramel; ajoutez-y du jus de veau; mettez un peu d'essence dans un plat, et de la sauce des pigeons; dressez-y vos oiseaux et servez chaudement.

Pigeons aux pois. Prenez trois ou quatre pigeons, suivant qu'ils sont gros, échaudez-les et les faites blanchir; s'ils sont gros vous les coupez en deux, après avoir troussé les pattes en dedans; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule; passez-les sur le feu et y mettez une pincée de farine; mouillez avec un verre d'eau, faites cuire à petit feu; quand ils sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce, vous y mettez un peu de sel fin, une liaison de deux œufs avec de la crême; faites lier sur le feu sans bouillir. Servez à courte sauce.

Si vous voulez les mettre au roux, en les passant vous y mettrez un peu plus de farine, et mouillerez moitié jus, moitié bouillon; laissez cuire et réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait que peu de sauce bien liée, et vous y mettrez le sel un moment avant de servir, et gros comme une noisette de sucre.

Pigeons en chipolata. Vous faites cuire vos pigeons comme ceux dits aux petites racines; au moment de servir, vous les égouttez et les débridez; dressez-les sur votre plat et masquez-les d'une chipolata (Voy. Chipolata).

Pigeons en timbales. Apres avoir préparé et paré plusieurs pigeons, faites-les cuire dans un blanc; passez des champignons et des ris de veau coupés en dés; faites le ragoût comme la compote de pigeons, et laissez refroidir. Composez une pâte avec un peu d'huile, de saindoux et quatre jaunes d'œufs. Faites autant d'abaisses que vous avez de pigeons; posez ces abaisses dans des timbales, du ragoût dessus, un pigeon, et du ragoût sur le pigeon. Couvrez de même pâte; soudez les deux abaisses; faites cuire au four, et servez avec une essence claire.

Pigeons en papilottes. Quand vous avez vidé et flambé vos pigeons, vous leur coupez les pattes, et leur troussez les cuisses en dedans; vous les coupez par le dos comme un poulet à la tartare; vous les aplatissez; vous les assaisonnez de sel, de gros poivre, d'un peu d'aromates pilés; vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, un quarteron de lard gras râpé, plein quatre cuillères à bouche d'huile; posez votre casserole sur le feu, avec vos pigeons dedans; vous les passerez pendant un bon quart-d'heure; vous les placerez sur un plat; vous passerez dans votre beurre plein trois cuillères à bouche de champignons hachés bien fin, une cuillerée d'échalottes, autant de persil, le tout bien haché, un peu de sel et d'épices; lorsqu'ils seront revenus dans le beurre, vous les mettrez sur vos pigeons; laissez-les refroidir; vous préparez des carrés de papier que vous huilez; vous renfermez vos pigeons comme il est dit aux articles papilottes; une demi-heure avant de servir, vous mettez vos pigeons sur le gril à un feu doux, et, au moment du service, vous dressez sur le plat, avec un jus clair dessous.

Pigeons en ragout. On échaude de petits pigeons et on les vide; on trousse les pattes dans le corps; on les fait blanchir avec un ris de veau et quelques culs d'artichaut (les pigeons ne doivent bouillir qu'un instant); on laisse le ris de veau et les artichauts plus long-temps; on retire les pigeons à l'eau froide et on les épluche; on coupe le ris de veau en plusieurs morceaux, et les culs d'artichauts en quatre; on met le tout dans une casserole avec un morceau de bon beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboules; une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, et une bonne tranche de jambon; on passe sur le feu; on poudre de farine; on mouille

avec du bon bouillon, un demi-verre de vin de Champagne, et un peu de jus; quand la cuisson est à moitié, on dégraisse son ragoût, dans lequel on met un peu de coulis, peu de sel et de gros poivre; on laisse réduire à courte sauce; on ôte le bouquet et le jambon, et on sert chaud avec un jus de citron.

Pigeons a la cuillère. Après avoir flambé et paré des pigeons gautiers, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, le jus d'un citron, un peu de sel et du gros poivre; vous faites raidir vos pigeons dans cet assaisonnement; vous les mettez dans une casserole entre des bardes de lard et le beurre dans lequel vous les avez fait raidir, vous y ajoutez une poêlée; un bon quart-d'heure avant de servir, vous les mettrez au feu, et au moment de servir vous les égoutterez et les dresserez sur votre plat; vous placerez une écrevisse entre chaque pigeon, et vous mettrez dessous une sauce hollandaise.

Pigeons gautiers a la financière. Vos pigeons étant préparés et cuits comme il est dit à l'article précédent, dressez-les, et mettez au milieu du plat un ragoût de truffes mêlé de foies gras, crêtes et rognons de coqs.

Pigeons gautiers a l'aurore. Vos pigeons étant préparés comme il est dit à l'article précédent, faites-les revenir dans le beurre avec du sel, du poivre, de la muscade râpée, une feuille de laurier et un jus de citron. Quand les pigeons seront bien revenus, mettez un peu de farine dans votre beurre; ajoutez un ognon, un clou de girofle, des champignons hachés; faites bouillir le tout pendant quelques minutes; ôtez alors les pigeons; laissez réduire la sauce; ôtez-en l'ognon et le laurier; versez cette sauce sur les pigeons, et laissez refroidir le tout. Les pigeons étant froids, panez-les en les trempant d'abord enduits de leur sauce dans de la mie de pain, puis dans des œufs battus et assaisonnés de sel et poivre, et une seconde fois dans de la mie de pain; faites-les frire, et servez-les de belle couleur avec du persil frit.

Pigeons en surprise. Après avoir fait les préparations nécessaires à vos pigeons, faites-les cuire à la braise; prenez autant de laitues pommées que vous avez de pigeons; faites-les blanchir et égoutter; ôtez-en les cœurs; mettez à la place un pigeon entouré de godiveau et de coulis froid. Ficelez alors vos laitues, et faites les cuire dans la braise où vos pigeons ont cuit. Vos laitues, cuites et égouttées, faites-les mitonner dans une essence de jambon; servez avec un jus d'orange ou de citron.

Pigeons en ortolans. Flambez et bardez des pigeons gautiers; couchez-les sur broche, et servez-les peu cuits.

Pigeons a la monarque. Ayez des pigeons à la gautier qui ne soient pas âgés de plus de huit jours; flambez-les; parez-les, et faites-les revenir dans du beurre avec un jus de citron, puis mettez-les dans une casserole dont vous aurez garni le fond avec des bardes de lard; versez dessus le beurre dans lequel ils seront revenus; mouillez-les avec du vin blanc et du consommé; ajoutez un bouquet garni; couvrez-les d'un papier beurré, et faites-les cuire avec feu dessus et dessous. Dressez un ragoût à la Toulouse; arrangez vos pigeons sur ce ragoût avec des crêtes de coqs et des écrevisses.

Pigeons en macédoine. Faites cuire des pigeons comme il est dit plus haut à l'article pigeons aux pois, puis coupez-les en deux, dressez-les en couronne, et mettez au milieu une macédoine de légumes préparée comme il est dit au mot macédoine.

Pigeons (Chartreuse de). Tournez des carottes et des navets de la grosseur du doigt; faites-les blanchir dans de l'eau et du sel, puis faites-les cuire dans du consommé avec un peu de sauce; faites cuire d'autre part des haricots verts, des petits pois, des laitues et des choux. Tout cela étant préparé, vos pigeons étant cuits dans une poêlée (Voy. poêlée), vous prendrez un moule à charlotte; vous le garnirez de papier beurré, et vous décorerez le fond avec des carottes et des navets coupés en liards, des haricots verts coupés en carrés ou losanges, des petits pois qui figureront

les cordons de perles; vous dresserez le ong des parois des carottes et des navets ui formeront des colonnes, vous donne-ez de la consistance à tout cela en le gar-issant de choux et de laitues bien pressés; uis vous mettrez un pigeon dans le mi-ieu; vous les couvrirez avec le reste de os légumes arrosés d'une sauce allemande Voy. ALLEMANDE), et vous mettrez en der-ier lieu le reste des laitues et des choux ue vous presserez un peu. Faites chauffer e moule au bain-marie; dressez la char-reuse en couvrant le moule avec un plat t le renversant, et saucez avec une sauce spagnole réduire.

PIGEONS EN CAISSE (Voy. CAILLES EN CAISSE), t usez de la même recette pour les pi-eons.

PIGEONS (Terrine de). Farcissez vos pi-eons sur l'estomac, entre cuir et chair, omme ceux dits à la cendre; faites-les cuire la braise avec les ingrédiens ordinaires et es racines; faites blanchir un chou pommé, oupé en deux, que vous mettrez à l'eau roide; après l'avoir égoutté, vous le fice-ez; mettez vos pigeons dans une marmite vec le chou, du jambon et du petit lard; aites cuire entre deux feux; lorsque le out est cuit, dressez dans la terrine avec e petit lard et les choux coupés en filets; ervez avec une essence, et sur le tout un oulis de perdrix.

PIGEONS OU PIGEONNEAUX (Tourte de). Fai-es une abaisse de pâte fine; foncez-en une ourtière; arrangez-y vos pigeons que vous pprêterez comme les perdrix en tourte; ouvrez-les de tranches de veau, de bardes le lard et de beurre frais; recouvrez d'une baisse de même pâte ou de feuilletage; fi-issez à l'ordinaire; dorez et mettez au our. Votre tourte cuite, dégraissez-la; ôtez e veau, le lard, le bouquet, les ognons; ersez-y un coulis clair de veau et jambon t servez chaud.

PIGEONS (Pâté de). Faites une abaisse de âte fine; mettez dessus vos pigeons; gar-issez de ris de veau, champignons, crêtes, noëlle de bœuf et lard pilé; assaisonnez le out convenablement; couvrez; finissez à l'ordinaire; faites cuire pendant une heure et demie, et servez votre pâté avec jus de veau et de citron chaudement pour entrée.

PIGEONS (Pâté de) A L'ANGLAISE. Ayez trois pigeons; épluchez-les; videz-les; flambez-les; coupez-leur les pattes, les cous et les ailerons; mettez-les dans une casserole avec leurs abattis, tels que foies, gésiers, têtes, ailerons (excepté les pattes); ajoutez-y un bouquet assaisonné de sel, du gros poivre, une petite pincée de basilic, du petit lard coupé en lames, et un morceau de beurre; mouillez le tout avec un peu de bouillon; faites cuire vos pigeons un peu plus qu'aux trois quarts; retirez-les du feu; laissez-les refroidir, et mettez-les dans un vase creux avec leur assaisonnement et six jaunes d'œufs que vous aurez fait durcir; couvrez le tout avec un couvercle de pâte, que vous souderez au vase; dorez ce couvercle, et piquez dessus les pattes de vos pigeons; achevez de faire votre pâté, et servez-le tel qu'il est.

PILAU. La plupart des Orientaux et surtout les Turcs font un grand usage du riz; il est en quelque sorte la base et le fondement de tous leurs repas, et ils l'accommodent de mille manières différentes. Mais celle qui est le plus en usage, et certainement la meilleure, est le pilau. On le fait soit au gras, soit au maigre.

PILAU TURC AU GRAS. Prenez une mesure de riz, que vous lavez bien à l'eau tiède, et trois mesures de bon bouillon; mettez le tout dans un vase qui ferme hermétiquement, sur un feu bien ardent. Lorsqu'il commence à bouillir, délayez dans une soucoupe ou dans une tasse un peu de safran du Gâtinois, avec du bouillon, et versez-le dans le vase. Faites ensuite bouillir à gros bouillon, tenant toujours le vase exactement clos. Le riz crève, se durcit et le tout prend de la consistance. Alors dépotez-le, et servez-le sur un plat en pyramide. Cette opération bien conduite dure une heure ou tout au plus une heure et demie.

PILAU TURC AU MAIGRE. Mesurez une partie de riz et trois parties d'eau où vous aurez fait fondre un peu de sel; menez le tout à gros bouillon dans un vase bien clos et sur

un feu très ardent. Lorsque le riz est crevé et cuit, on y fait des trous avec le manche d'une cuillère de bois, et l'on introduit dans ces trous de bon beurre frais ou roussi dans la poêle. Le beurre pénètre le riz et lui sert d'assaisonnement. On dégraisse et l'on dresse le pilau sur un plat.

PIMENT ENRAGÉ ou POIVRE DE GUINÉE. Cette espèce d'épices, dont la cuisine anglaise fait un usage presque exclusif, a non seulement les vertus du poivre, mais il les possède avec plus d'intensité encore. Sa saveur est plus forte et plus piquante; on peut par conséquent l'employer à petite dose. Son arôme est plus spiritueux, ses principes moins âcres, moins corrosifs; combiné par une main habile, il communique aux mets un goût très distingué.

Piment (Beurre de). On prend du piment en poudre, que l'on manie avec gros comme une noix de beurre; et on l'emploie dans différens ragoûts au moment servir.

PIMPRENELLE. Plante qui pousse des tiges, à la hauteur d'un pied ou d'un pied et demi, rouges, rameuses. Ses feuilles sont petites, presque rondes, dentelées en leurs bords, vertes par-dessus, bleuâtres par-dessous, rangées par paires, sur une côte grêle, rougeâtre, velue. Au sommet des tiges, naissent des têtes rondes, garnies de petites fleurs, et qui sont des rosettes à quatre quartiers, purpurines par dehors, vertes par-dedans, du milieu desquelles s'élève une touffe d'étamines, tantôt jaunes, et tantôt purpurines. Son fruit est à quatre angles, de couleur cendrée. Il renferme une ou deux semences. Sa racine est longue, menue, divisée en plusieurs branches, entre lesquelles on trouve des grains rouges, qu'on nomme cochenille silvestre. On la mange communément en salade. Sa culture est fort simple. On la sème par rayon, ou à la volée, au mois de mars. On la sarcle, et on l'arrose dans les chaleurs. Plus on la coupe, plus elle repousse, et plus ses feuilles sont jaunes, et plus elles sont tendres et bonnes. Il y a deux sortes de pimprenelles, la grande et la petite. Les feuilles de la première sont grandes; celles de la seconde sont plus alongées. Ce sont toujours les petites feuilles du cœur que l'on met ordinairement dans les salades.

PINEE. Espèce de morue sèche, qui est regardée comme la meilleure de toutes (Voy. MORUE).

PINTADE. Oiseau originaire d'Amérique, aujourd'hui fort commun en France, et qui s'élève avec la volaille de basse-cour; c'est une espèce de poule, ainsi appelée, à cause de la justesse des taches ou figures, qui semblent avoir été peintes sur son plumage. La pintade a la taille de la poule ordinaire; elle ressemble à la perdrix par sa queue, qu'elle porte toujours basse; mais par ses appendices charnus qui lui pendent à chaque côté des joues, elle ressemble mieux à la poule. Tout son plumage est de deux couleurs, blanc et noir. Ses œufs sont aussi peints, et marquetés de blanc et de noir. Son cou a un duvet noir plus approchant du poil que des plumes. Il est d'environ deux lignes, et tourne en en haut contre l'ordinaire. Sa tête est couverte d'une peau spongieuse, qui forme une crête, en manière de casque; elle à les pieds garnis de membranes, comme les oiseaux aquatiques. Son bec a quelquefois, à sa racine, un bouquet; et il est garni de deux appendices, d'une substance, moitié charnue, et moitié cartilagineuse, qui pend des deux côtés des joues, et est attaché à la supérieure, et non à l'inférieure, comme ils le sont aux poules. Ils sont rouges aux femelles, et bleus aux mâles. Cet oiseau se nourrit comme les volailles des basses-cours.

La pintade est susceptible de se charger d'une assez grande abondance de graisse; sa chair est blanche, délicate et d'un goût fin. Les pintadeaux domestiques passent pour être un très bon manger; les connaisseurs préfèrent la chair des pintadeaux sauvages, qu'on dit en effet exquise; mais à tout prendre, nous croyons que pintadeaux ou pintades sont très inférieurs à une bonne poularde du Mans.

Les pintadeaux se servent à la broche,

piqués ou bardés. Les pintades, lorsqu'elles sont jeunes et tendres, peuvent également se manger rôties. Une pintade en daube est un plat très distingué.

En général, on peu appliquer à cet oiseau les différentes préparations des poulardes (voy. Poularde).

PIQUETTE. c'est une boisson faite avec du marc de pressoir, sur lequel on jette de l'eau qu'on laisse fermenter avec le peu d'esprit de vin qu'on y a laissé. C'est en hiver que la piquette se doit boire ; si on la gardait jusqu'en été, elle s'aigrirait. On appelle encore piquette un petit vin usé, et qui est bas percé.

PISSENLIT, plante autrement appelée *dent de lion* (voy. ce mot).

PISTACHE. Fruit d'un arbre nommé pistachier, dont nous parlerons ci-après. Ce fruit est une espèce de térébenthine, oblong, pointu, de la grosseur d'une noisette, vert, d'un goût doux et agréable. Il a une double écorce, l'extérieure est ridée, mince, fragile; l'intérieure est assez dure, ligneuse et blanche. On met des pistaches dans des ragoûts. On en confit pour faire des dragées et des conserves. Les meilleures pistaches viennent d'Arabie et de Syrie. Il s'en trouve à Naples et à Venise, et de sauvages dans les bois. On doit choisir les pistaches pesantes, bien pleines, nouvelles, d'une odeur agréable, et d'un bon goût. On les envoie sèches de Perse, d'Arabie, de Syrie et des Indes; elles conviennent en tout temps à toute sorte d'âges et de tempéramens, pourvu qu'on en use modérément. Les confiseurs couvrent de sucre les pistaches, après les avoir bien mondées; quand elles ont été accomodées de cette manière, on les appelle *pistaches en dragées*, elles sont d'un goût excellent. On fait de la crême de pistaches, et des pistaches grillées, des meringues de pistaches, des tourtes et des tartelettes de pistaches.

Le pistachier est une espèce de térébinthe; ses feuilles sont semblables à celles du térébinthe ordinaire, mais plus grandes, nerveuses, quelquefois arrondies par le bout, et quelquefois pointues, rangées plusieurs sur une côte terminée par une seule feuille; ses fleurs sont des grappes dans lesquelles sont entassées par pelotons, des étamines chargées de sommets, de couleur purpurine; ses fruits naissent sur des pieds qui ne portent point de fleurs.

Pistaches a la fleur d'orange. Faites dissoudre deux gros de gomme bien nette, dans deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange, et à peu près autant d'eau; passez à travers un linge, et mettez le tout dans un quarteron de pistaches pilées; broyez bien le tout au mortier, avec du sucre fin, jusqu'à ce que ce cela devienne une pâte maniable; formez-en des espèces d'amandes, en les roulant dans les mains; dressez sur du papier, et faites sécher au four à feu doux.

Pistaches (Conserve de). Pilez des pistaches, en les arrosant de jus de citron; délayez-les ensuite dans du sucre cuit à la grande plume, lorsqu'il commencera à blanchir. Il faut une livre de sucre par quarteron de pistaches.

Pistaches (Crême de), Echaudez vos pistaches, et les pilez avec de l'écorce de citron confit et de citron vert; délayez deux pincées de farine avec trois ou quatre jaunes d'œufs, et du sucre à proportion; versez sur ce mélange, et peu à peu, une bonne chopine de lait frais; passez le tout, deux ou trois fois à l'étamine, et faites cuire au bain-marie comme les autres crêmes. Servez-la froide, ou si vous la voulez servir chaude, alors faites-y une glace blanche que vous ferez sécher au four.

Pistaches (Dragées de). Echaudez des pistaches, et les faites sécher ensuite à l'étuve; mettez-les dans du sucre gomme. Mêlez-les ensuite avec du sucre cuit à lissé, et les mettez dans la poêle sur un feu moyen, en les remuant toujours, pour qu'elles prennent le sucre bien égal; lorsqu'elles commenceront à sécher, trempez-les de nouveau dans le sucre gommé, et les remettez au sucre cuit à lissé, par deux ou trois fois; après quoi vous leur donnerez cinq à six couches de nouveau sucre à lissé sans gomme; et lorsqu'elles seront bien lissées, vous les mettrez sécher à l'étuve.

PLIE. Poisson de mer et d'eau douce, large et plat, dont il y a deux espèces, le grand et le petit. Le grand est celui qu'on nomme plie, en français; le petit; qui est presque carré, est connu sous le nom de carlet. Celui-ci est parsemé de taches rougeâtres et jaunâtres; l'un et l'autre ont une chair blanche et mollasse. Ces poissons quittent souvent la mer pour vivre dans l'eau douce; mais il valent mieux pêchés dans la mer. La plie et le carlet conviennent en tout temps, à toute sorte d'âges et de tempéramens, et principalement aux jeunes gens d'un tempérament chaud et bilieux. On fait frire ces poissons; mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digérer. Ils sont plus sains sur le gril, et ensuite accommodés à la sauce blanche.

Plies a l'italienne. Vous viderez et vous nettoierez vos plies; faites-les cuire dans une bonne eau, ou bien au court-bouillon; vous les dresserez sur votre plat, et vous mettrez dessus une sauce italienne liée, c'est-à-dire vous ajouterez une liaison d'un jaune d'œuf.

Plies grillées (sauce aux câpres). Vous videz, nettoyez et ciselez vos plies, que vous arrosez d'huile, avec sel et poivre. Une demi-heure avant de servir, posez-les sur le gril à un feu un peu ardent. Quand elles sont cuites, dressez les sur le plat et masquez les d'une sauce au beurre. Semez des câpres dessus.

On peut aussi employer une sauce espagnole, dans laquelle on met gros comme la moitié d'un œuf de beurre d'anchois, ou une italienne.

PLONGEON. Oiseau aquatique dont on distingue plusieurs espèces. Nous ne parlons ici que du petit plongeon que l'on trouve en tout temps sur nos étangs. Il est à peu près de la grosseur de l'oie domestique. On l'apprête et on le sert comme le canard (voy. Canard).

PLUMPUDDING (Voy. pouding).

PLUNK FINK. Entrée. Coupez en dés une livre ou deux de viande de bœuf de Hambourg cuite; coupez de même le même poids de carottes et d'ognons; faites cuire ces racines avec une cuillerée de bouillon; ajoutez la viande quand les racines seront presque cuites: versez un demi-verre de vinaigre et trois cuillerées de sucre en poudre; faites réduire assez pour que votre fond tienne dans votre plat sans se répandre. Le bœuf de Hambourg peut être remplacé par du jambon ou de la langue à l'écarlate.

PLUVIER. Oiseau de passage, de couleur brune, marqueté de jaune, ayant le bec noir, long et courbé. Il est gros comme le pigeon, et le véritable temps de prendres les pluviers est lorsqu'il pleut. Ils volent par bande, et quelquefois en si grande quantité; qu'on en voit plus de dix mille à la fois. Ils arrivent dans nos climats, à la Saint-Michel, et s'en retournent au commencement d'Avril. Ces oiseaux sont d'un instinct fort inconstant; s'il fait froid, on les voit chercher les bords de la mer ou des rivières; et lorsqu'il dégèle, on les voit sur les montagnes, ou autres lieux bien élevés. Ils cherchent à manger dans les terres ensemencées; et lorsqu'ils sont repus, ils vont chercher les eaux pour se laver les pieds et le bec qu'ils ont pleins de terre. Les pluviers ne se perchent point comme les autres oiseaux. On les trouve la nuit accroupis, loin des arbres et des haies, néanmoins à l'abri du vent autant qu'ils le peuvent. Ils font, pendant la nuit, la chasse aux vers de terre, dont ils se nourrissent. Ils ont beau errer çà et là pour chercher leur nourriture, il ne s'écartent jamais trop les uns des autres, et la peur même qu'ils en ont, les oblige de temps en temps à crier, et à cette voix, ils se rassemblent aussitôt pour s'envoler dès qne le jour paraît; quand ils volent, s'ils en apperçoivent d'autres à terre, ils ont l'instinct particulier de les appeler par un certain cri qu'ils font, et souvent même ils baissent leur vol pour se joindre à eux. Il se mêle souvent parmi les pluviers d'autres oiseaux, comme les vannaux et les guinars qui sont aussi des oiseaux de passage, ce qui rend la prise des premiers, bien plus difficile, que lorsqu'ils sont seuls.

Le véritable temps pour prendre de ces

iseaux, est le mois d'octobre, temps où s arrivent, ou au mois de mars, temps ù ils s'en retournent, parce qu'alors ils 'attroupent, et qu'ils sont en amour, au eu qu'en hiver, qui est aussi une saison ropre à cette chasse, ils s'écartent davan-age, ce qui fait qu'il n'en peut tom-er un si grand nombre dans le filet. Les rands froids, et ceux qui durent long-emps, sont contraires à cet amusement. a pluie y convient beaucoup mieux, aussi-ien que lorsque le froid est modéré. Le ent de bise y est favorable, au lieu que elui de galerne n'y vaut rien; voilà quel st le naturel de ces oiseaux de passage et ne partie des observations qu'il y a à faire, orsqu'on les chasse.

Il y a deux sortes de pluviers qui dif-èrent principalement par leur couleur; elui de la première est jaune, c'est le plu-ier doré, celui de la seconde est cendré. a chair est d'un goût exquis et délicat. es auteurs confondent le vanneau et le luvier, parce que ces deux oiseaux habi-ent les mêmes lieux, vivent des mêmes limens, et ont une chair assez semblable ar le goût et par les effets qu'elle produit. e pluvier excite l'appétit, se digère faci-ement, mais comme il produit un aliment eu solide, les personnes accoutumées à n grand exercice de corps, ne s'accom-nodent point de son usage.

Les pluviers se mangent piqués, vidés, uits à la broche, avec des rôties dessous, t aussi farcis pour entrée de broche; à la raise, à la cendre; garnis de truffes; aux lives, à la poële, au gratin, etc.

Pluviers a la broche, pour entrée. Videz es pluviers; faites avec les intestins, du ard râpé, poivre, sel, persil, échalottes, ne farce, et garnissez-en l'intérieur des luviers; embrochez-les avec un atelet; ouvrez-les de bardes de lard, et envelop-ez-les de papier; couchez les pluviers sur roche; lorsqu'ils seront cuits vous ôterez e papier et le lard; vous dresserez les plu-iers et vous verserez dessus un ragoût aux ruffes.

Pluviers a la braise. Vos pluviers bien ppropriés, faites-les cuire comme les pi-geons et autres volailles à la braise. Mettez du coulis dans leur cuisson; dégraissez la sauce que vous passez au tamis et que vous servirez sous vos oiseaux.

Pluviers aux truffes. Procurez-vous trois ou quatre pluviers; après les avoir flambés, vidés et épluchés, mettez-les dans une casserole avec une douzaine de belles truffes entières, dont la peau aura été ôtée, un bouquet assaisonné, un peu de basilic, sel et poivre; faites revenir le tout dans le beurre, et mouillez-le avec un verre de vin de Champagne, six cuillerées d'espagnole réduite; faites cuire ainsi vos pluviers. Leur cuisson achevée et vos oiseaux dégraissés, mettez-les ainsi que les truffes dans une autre casserole; passez la sauce à l'étamine; dressez vos pluviers sur un plat; mettez dessus vos truffes en rocher; faites réduire la sauce sur laquelle vous versez du jus de citron, et servez.

Pluviers au gratin. Ayez trois ou quatre pluviers que vous flambez, videz, épluchez; vous faites une farce de leurs intestins comme celle indiquée pour les bécasses à l'anglaise (Voy. bécasse); vous en remplirez leur corps; cela fait, mettez au fond d'un plat d'entrée l'épaisseur d'un travers de doigt de gratin; arrangez dessus vos pluviers; remplissez de ce gratin les vides qui peuvent se trouver entre eux; relevez-en la farce autour, ayant la précaution de n'en point garnir les estomacs que vous couvrez de bardes de lard; mettez-les cuire au feu ou sous un four de campagne, avec feu modéré dessous et un peu ardent dessus. La cuisson achevée, dégraissez vos oiseaux, et saucez-les avec une italienne rousse.

POÉLÉE. Espèce de sauce, ragoût ou préparation supplémentaire que l'on emploie en cuisine pour donner plus de relief à divers alimens qui doivent faire l'honneur d'une table; elle se compose de la manière suivante.

On coupe en gros dés deux livres de veau, autant de lard, ainsi que deux grosses carottes et trois ognons que l'on met dans une grande casserole sur un bon feu; on y ajoute une livre de beurre le jus de tro

ou quatre citrons, trois ou quatre clous de girofle, un peu de basilic, deux feuilles de laurier concassées, un peu de thym, du sel et du poivre. Lorsque cela est réduit, on y verse plein une cuillère à pot de bouillon du derrière de la marmite. Lorsque le tout est à moitié, on le retire du feu, et on le met dans une terrine pour s'en servir au besoin.

POELES. Les foyers fixes, appelés vaporaria, donnèrent bientôt l'idée des hypocaustes (ou poêles) également à longs tuyaux. Cette invention date à peu près des premiers temps de la république romaine. On en peut juger par une lettre de Cicéron qui dit : « Je viens de faire placer mon hypocauste dans un autre coin de ma salle de bain, parce que les tuyaux qui servent à donner de la chaleur étaient sous ma chambre, et que cela l'échauffe trop en été. »

Sous le règne de Louis XIV, les poêles étaient à peine connus en France. L'on ne savait point en apprécier toute l'utilité, malgré l'usage général que les Allemands en faisaient alors.

Le poêle est une espèce de cheminée isolée de la maçonnerie du bâtiment, et dont la fumée s'échappe par un tuyau de rapport. Ce tuyau de rapport peut conduire la fumée en dehors de l'habitation ou la vider dans un tuyau de cheminée ordinaire. Cet appareil offre la possibilité de se placer dans la partie la plus commode de l'appartement, au milieu ou dans l'angle d'une pièce, puisqu'on peut à volonté alonger ou diminuer la longueur du tuyau. Cet appareil donne plus de chaleur, une chaleur plus égale et plus constante que la cheminée construite dans la maçonnerie du bâtiment. L'appareil en tôle ou en fonte, nommé cheminée à la prussienne, est un véritable poêle, puisqu'il est isolé du mur d'habitation, et que toutes ses parties reversent dans l'appartement la chaleur que leur a communiquée la combustion.

Les appareils construits sur place en maçonnerie, et ceux dont la fumée s'échappe par des tuyaux construits sous le sol des appartemens, n'étant pas susceptibles de déplacement à volonté, doivent être relégués parmi les fourneaux. Ces appareils sont employés dans les grands établissemens, tels que les hopitaux, maisons d'éducation, magasins, etc.

Les poêles offrent beaucoup de différences sous le rapport des matières dont ils sont composés, de l'assemblage de ces matières, de leur destination simple ou compliquée, et sous le rapport de leurs formes.

Il y a des poêles fabriqués en terre cuite de différentes qualités, en faïence, en fonte de fer, en tôle et en cuivre.

Les poêles en faïence, qui varient de formes et de grandeurs, sont les plus agréables et les plus sains; plus difficiles à échauffer, ils retiennent plus long-temps la chaleur.

Lorsqu'on se sert de bois pour le poêle, on se sert d'un petit chenet en fer appelé chenette pour le soulever et favoriser sa combustion. Si l'on veut y brûler du cook ou de la tourbe carbonisée, il faut avoir une grille disposée exprès. La houille et la tourbe carbonisée peuvent également s'y brûler avec des grilles; mais les vapeurs acides qui se dégagent de ces combustibles altèrent promptement les tuyaux et le corps même du poêle.

Poêles de fer. Les poêles de fer sont en fonte ou en tôle; il y a des poêles dits à cloche dont le couvercle ayant la forme d'une cloche n'est que posé sur la partie inférieure sans y être adhérent. Cette forme qui est d'ailleurs très simple a l'inconvénient de donner quelquefois de la fumée, de répandre de la cendre dans la pièce qu'on habite, et d'être d'un service incommode par la nécessité de lever souvent la cloche : aussi cette forme est peu employée actuellement.

Les autres poêles en fonte sont composés de plaques de fonte assujetties entre elles par des vis et écrous. Il y a à ces poêles une saillie orbiculaire servant à ajuster le tuyau.

Les poêles en tôle sont composés de feuilles de tôle forte liées ensemble et ajustées par le moyen de clous rivés des deux côtés. Ces poêles exigent, pendant la sai-

on où l'on n'en fait pas usage, d'être mis ans un endroit sec, parce que l'humidité roduirait de la rouille qui les détériorerait.

Poêles en cuivre. Les poêles en cuivre euvent être d'une seule pièce de cuivre estreinte au marteau et soudée sur elle-ıême, ou de plusieurs pièces agrafées en-emble ou maintenues par des clous rivés.

Tous ces poêles métalliques étant sus-eptibles de se charger promptement de eaucoup de chaleur doivent être, dans les abitations où il y a des enfans, entourés l'un châssis grillé en fil de fer ou de lai-on, pour les préserver des brûlures cruel-es auxquelles leur imprudence les expose-ait.

Lorsque le poêle n'a que l'unique desti-ation de chauffer une pièce, il est com-osé d'un foyer et du tuyau destiné à don-ıer issue à la fumée; quelquefois, pour btenir plus de chaleur et la retenir plus ong-temps, on ajuste dans le corps du poêle les tuyaux de fonte qui dégorgent dans la ièce par des ouvertures ménagées sous le nom de bouches de chaleur, la chaleur dont ils ont chargé l'air qui les traverse; d'autres fois on etablit dans le corps du poêle des boules d'argile, ou des monceaux de brique dont l'effet est de conserver la chaleur plus long-temps. La longueur des tuyaux contribue aussi à échauffer la pièce. Il y a dans le tuyau ascendant de tous les poêles une soupape fixée à une tige de fer communiquant à la surface du tuyau; cette tige de fer est fixée à un bouton ou recourbée de manière à pouvoir donner à la soupape la direction que l'on désire. Il y a des personnes qui ont l'imprudence de la fermer entièrement lorsque tout le combustible est réduit en braise; leur intention est de s'opposer à la déperdition de la chaleur et de s'opposer à l'introduction de l'air extérieur par le tuyau; mais, si la soupape ferme bien, la braise peut continuer à brûler aux dépens de l'air de l'appartement, ce qui produit de l'acide carbonique qui, ne trouvant pas d'issue par ce tuyau, se répand dans la pièce et peut asphyxier les personnes qui y résident.

Il y a des poêles qui servent à plusieurs destinations. Ainsi le petit poêle de terre économique a un couvercle mobile que l'on enlève et qu'on remplace par une marmite dans laquelle on peut faire bouillir le pot au feu ou des légumes; si la marmite ne joint pas exactement l'orifice du trou, on peut empêcher l'issue de la fumée en mettant autour un peu de cendre qui bouche les fissures qu'elle laisse entre elle et le four du poêle.

Les poêles de terre cuite et de faïence contiennent souvent un four en tôle, fermé par une porte de tôle également. Ce four peut servir à maintenir des alimens chauds, et, en échauffant un peu fortement le poêle, on peut même y procéder à la cuisson de plusieurs alimens, tels que marrons, pommes-de-terre, riz au lait et au gras, pruneaux, œufs au lait, crêmes, etc. Mais cela à l'inconvénient de donner un peu d'odeur dans la pièce où s'opère la cuisson.

Enfin, il y a des poêles en fonte de fer, en tôle et en cuivre, qui contiennent plusieurs ouvertures sur lesquelles on place des vases qui reçoivent directement l'action du feu, et des fours comme ceux dont nous venons de parler. Ces poêles sont surtout en usage dans la Flandre, et sont le plus souvent desservis par le moyen de la houille.

POIRES. Elles furent apportées en Italie par Pyrrhus. Leur nom est aussi attribué à leur forme pyramidale. Celles de bon-chrétien furent ainsi nommées parce qu'elles furent apportées de la Calabre en France par saint François de Paule, instituteur des minimes, que Louis XI avait fait venir du fond de la Calabre, dans l'espérance de recouvrer sa santé par l'intercession de ce saint. Comme on l'appelait à la cour le *bon chrétien*, on donna ce nom aux poires dont notre sol lui fut redevable. Le poirier sauvage est originaire de France.

Mangez de la poire en compote,
C'est un excellent antidote.
Mais poire crue est un poison.
Vous pouvez là-dessus régler votre conduite :
Crue elle charge trop l'estomac; étant cuite
Elle y porte la guérison.

Quand on a mangé de la poire,
Que le premier soin soit de boire.
(E. de S.

Lee poires renferment, ainsi que les pommes, cinq loges remplies de petits pépins moëleux, mais plus bruns, et la plupart noires. Ces fruits, qui sont d'une grosseur à peu près semblable à celle des pommes, et aussi variée, ne se divise pas en moins d'espèces, soit pour la grosseur, qui, dans quelques-unes, passe celle des plus grosses pommes, soit pour la couleur, l'odeur et le goût. Ces différentes espèces, aussi bien que celles des pommes, viennent la plupart des différentes greffes. On ne s'arrêtera point à la description de chacune en particulier; ce détail menerait trop loin, et l'on a parlé des principales à leurs articles. Voici la listes des meilleures, suivant la saison où on les mange.

En juillet, on a le petit muscat, ou sept-en-gueule; la cuisse-madame, le gros muscat, la madeleine, le blanquet, petit et gros; le bourdon musqué, l'amiré-joannet, le hâtiveau, la suprême, la poire à la reine, ou poire d'ambre.

En août, on a le rousselet hâtif, la vallée, le petit rousselet, la bergamotte d'été, le chevrillon, la robine ou muscat d'août, ou la rougeville, la poire d'Espagne, la poire à deux têtes, le friolet ou cassolette, le bon chrétien musqué ou la poire sans peau, la jargonnelle, l'ognonner gros et petit, l'ambrille d'été ou crapaudine, le coule-soif ou franc-réal d'été, le rousselet de Reims, la poire d'orange, le franc-sureau, le musc d'été.

En septembre, on a le bon chrétien d'été, le beurré rouge, le salviati, la poire d'Angleterre, la verte-longue ou mouille-bouche d'automne, la verte-longue suisse, le beurré gris, le beurré blanc, le doyenné ou Saint-Michel, le parfum d'août, le caillot rosat, la poire tulipée ou la bigarade.

En octobre, le messire-jean, le blanc et le doré, la bergamotte suisse, l'amadotte, la verte-longue, la poire de vigne, la bergamotte musquée ou poire du colombier ou de Sicile, ou petit muscat d'automne; le sucré vert, la belle et bonne, le petit oing, la bellissime d'automne, la bergamotte commune, le besideri, la poire de l'Ansac ou la dauphine.

En novembre, on a la virgouleuse, la louise bonne, le besiquassoi, la bergamotte, la cresanne, l'ambrette, le parfum d'hiver, la poire de Marne, la marquise, le citron musqué, le bon chrétien d'Espagne, la poire d'épine, la jalousie, la rousseline.

En décembre, on a l'eschasserie, le franc-réal, la poire de satin, le Saint-Germain, le Colmart, le petit cerreau, la merveille d'hiver.

En janvier, le bon chrétien d'hiver, la poire du livre ou rateau gris, le gros beurré blanc d'hiver, la pastorale, l'orange d'hiver, la bergamotte-bugi, ou la poire Nicole, la bergamotte de Hollande.

En février et mars, on a le Saint-Lesin, la bellisime d'hiver, la poire de Saint-Martial ou l'angélique, la double fleur, la bonne du Soulers, la bergamotte de Pâques, le bisi de Chaumontel et Font-Arabie.

Les poires les plus usitées en careme, sont le rousselet d'hiver, la madeleine, le cerreau musqué d'hiver, la bergamotte de Pâques, le bon chrétien tardif, le gros beurré d'hiver, la poire de fer ou d'hiver, le cadillau, la carmelise musquée. Toutes ces poires sont saines, pourvu qu'on n'en mange pas trop. Le rousselet est un peu sec; le cerreau a plus d'eau, aussi bien que la bergamotte de Pâques, qui est d'une aussi bonne eau que celle d'Automne. Le beurré d'hiver a la chair fondante, et elle se digère assez aisément. La poire de fer ou d'hiver est astringente, et n'est bonne que cuite.

Les poires sont plus faciles à digérer que les pommes. Elles sont toutes astringentes, les unes plus, les autres moins. Cette qualité est cause qu'elles valent mieux après le repas qu'avant. Quand on en mange avant le repas, il n'en faut manger que très peu, de peur qu'elles ne resserrent trop. On fait cuire les poires de plusieurs manières, ainsi que les pommes. Elles ont moins besoin de

sucre, parce que par elles-mêmes elles sont d'un goût assez sucré et vineux. On trouve, dans le centre des poires, une partie remarquable, qu'on nomme la carrière. C'est un amas de petits grains pierreux, dont quelques-uns, moins durs que les autres, se répandent dans la chair même des fruits. Ces petits graviers font croire au vulgaire que les poires engendrent la gravelle; c'est une erreur.

Il y a divers moyens de conserver les poires et pommes. Un des meilleurs, pourvu qu'elles soient cueillies dans les temps convenables, c'est d'en sceller le pédicule avec de la poix, et puis de les suspendre. Comme c'est par cette partie que les fruits tirent leur nourriture, c'est aussi par cette voie que leur substance, quand ils sont une fois cueillis, se dissipe le plus. Le pédicule de la poire, aussi bien que de la pomme, se partage en plusieurs fibres qui portent la nourriture au fruit et aux pépins, quand le fruit est sur l'arbre, et qui, lorsqu'il n'y tient plus, se laisse échapper insensiblement. C'est pourquoi on ne saurait apporter trop de soin à sceller exactement l'extrémité de ce pédicule, à l'endroit où il a été séparé de l'arbre. Il faudrait même pour bien conserver un fruit, le cueillir avec une partie de la branche, si cela n'endommageait pas l'arbre, et mettre de la cire ou de la poix à l'endroit de la séparation.

La poire est moins sujette à geler que la pomme; mais quand elle est gelée il ne faut point l'approcher du feu, elle perdrait toute sa saveur et même se corromprait. Il faut la mettre dans de l'eau bien froide, et l'y laisser quelque temps; il se fait alors, autour de ce fruit, une croûte de glace qui, se fondant ensuite peu à peu, laisse la poire aussi bonne et aussi entière qu'elle était avant d'être gelée. (Voyez POMME), les meilleures poires sont celles qui sont douces, bien mûres, bien nourries, et qui ne sont ni âpres, ni styptiques. L'usage des poires est mauvais pour ceux qui sont sujets à la colique. Elles conviennent assez à toutes sortes d'âges et de tempéramens, pourvu que l'on en use modérément.

Les poires dont on se sert communément pour les compotes sont les blanquettes, le rousselet, les muscades et les sept-en-gueule.

Parmi les diverses espèces de poires, celles de beurré et de doyenné sont celles qui, mangées crues, se digèrent le mieux. Elles sont rafraîchissantes et sucrées.

POIRES (Compote de) A LA BOURGEOISE. Prenez des poires moyennes, de quelque saison que ce soit; coupez un peu la queue, ôtez-en la tête; lavez-les bien et les faites cuire à l'eau avec du sucre et de la canelle. Servez à court sirop.

POIRES (Compote de) A LA CLOCHE. Pelez des poires d'hiver; coupez-les en deux; dressez-les sur un plat avec un peu d'eau, du sucre, girofle et canelle. Mettez ce plat sur un feu modéré, et, par-dessus, un couvercle de tourtière, et feu dessus. Dressez votre compote; si le sirop se trouvait un peu long, faites-le réduire doucement et le versez sur vos poires pour servir.

POIRES AU CARAMEL. Prenez des poires cuites en compote; faites-les rebouillir dans leur sirop, jusqu'à ce que le dessus soit d'un caramel grillé. C'est ainsi qu'on rafraîchit et qu'on renouvelle les compotes un peu vieilles, en les décuisant.

POIRES BLANQUETTES. Ce fruit étant l'un des plus hâtifs de l'espèce des poires, et d'un goût assez agréable, on le pique par la tête, et on le met blanchir à l'eau chaude sans bouillir. Lorsqu'elles sont mollettes, on les pèle, et on les met à mesure à l'eau fraîche. Etant égouttées, on les met au sucre clarifié; on les tire; on les fait égoutter de leur sirop; on les poudre de sucre fin, et on les met sécher à l'étuve; étant sèches d'un côté, on les retourne pour les saupoudrer et les faire sécher de l'autre.

POIRES CONFITES AU LIQUIDE. Prenez des poires mûres; faites-les blanchir; pelez-les, et les coupez par quartiers; ôtez-en les cœurs; mettez-les dans le sucre cuit à la grande plume faire quelques bouillons. Laissez-les douze heures dans le sucre; tirez-les et les égouttez. Faites rebouillir le sucre; remettez-y votre fruit, pour le

faire rebouillir et le finir ; autant de sucre que de fruit.

Poires confites au sec. Prenez des poires confites au liquide ; mettez à l'étuve pour liquéfier le sirop, en l'échauffaut un peu. Tirez-en les poires, et les égouttez. Faites-les sécher à l'étuve, sur des feuilles d'office ou des ardoises. Retournez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches, et les serrez après dans des boîtes. Si votre sirop de poires au liquide était trop épais, ou candi par vétusté, mettez le pot au bain-marie ; la chaleur le liquéfiera.

Poires de muscat confites au liquide. Ces poires se confisent comme le rousselet (Voy. l'article qui suit), à la différence près, qu'au lieu de les confire entières, on les coupe par quartiers. La blanquette, la muscate, la poire d'orange, le carteau, la bergamotte musquée, se confisent de même. La blanquette, la muscate se confisent entières; les autres étant plus grosses, se confisent coupécs par moitié ou en quartiers ; mais il faut les mettre à mesure à l'eau fraîche, pour qu'elles ne moisissent pas et ne se mettent point en marmelade.

Poires de roussrlet a l'eau-de-vie. Prenez-les presque mûres; faites blanchir et les pelez. Faites-leur faire ensuite huit ou dix bouillons au sucre clarifié ; le lendemain, autant, et le troisième jour, égouttez vos poires; finissez le sirop au grand perlé ; faites faire quelques bouillons à vos rousselets. Mettez-les en bouteille sans sirop; mêlez avec ce sirop, partie égale d'eau-de-vie ; faites chauffer sans bouillir ; versez le tout sur les poires; il faut pour cette confiture, la moitié du sucre de ce que pèse le fruit.

Poires (Marmelade de) de rousselet, Pelez des rousselets mûrs; faites-les cuire bien mollets; passez-les au tamis avec forte expression. Faites dessécher cette marmelade sur le feu. Quand elle sera bien épaisse, délayez-la dans du sucre cuit à la grande plume; faites chauffer sans bouillir; livre de sucre pour livre de fruit à cette confiture. Toutes les autres marmelades de poires qui sont susceptibles de cette manière de confire, se font de même.

Poires (Gelée de). Pelez-les; coupez en quartiers; et les faites cuire en marmelade avec de l'eau. Passez cette marmelade au tamis, avec expression; mettez dans du sucre cuit au cassé. Faites bien bouillir, et écumez; et lorsque la gelée tombera en nappes de l'écumoire, dressez dans des pots. Il faut à cette confiture chopiue de sucre clarifié, pour autant de jus de poires.

Poires séchées. Mettez-les dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'elles soient bien revenues; mettez ensuite du sucre dans cette ean, et faites-y cuire les poires. Faites nn court sirop que vous passerez au tamis ; trempez-y vos poires ; faites-les sécher par quatre jours différens; toujours en les trempant à chaque fois dans ce sirop ; et ne les servez que lorsqu'elles seront parfaitement sèches.

Poires tapées. Préparez-les comme les poires séchées ; prenez celles de meilleure qualité, et quand elles seront à demi-sèches, aplatissez-les avec la main ; remettez-les au four pour les faire sécher entièrement ; achevez de les sécher, et les mettez en boîtes garnies de papier, pour les conserver, et les tenez en lieu sec.

Poires grillées (Compote de). Quand on a une compotc de poires qui a déjà servi, on l'égoutte bien sur un linge blanc ; on met au fond d'un poêlon cinq cuillerées à bouche de sucre pulvérisé ; après avoir arrangé ses poires sur ce sucre, on met son poêlon sur le feu ; on le retire dès qu'on s'aperçoit que le fond a pris une couleur un peu foncée ; on met alors ses poires sur un compotier, et du sirop dessous.

Poires de beurré d'Angleterre a l'eau-de-vie. Prenez de bonnes poires de beurré qui ne soient pas trop avancées dans leur maturité. Mettez-les dans une bassine sur le feu, avec une suffisante quantité d'eau fraîche, que vous faites mijoter sur le feu, sans la laisser bouillir. Lorsque vos poires fléchissent aisément sous le doigt, vous les retirez pour les mettre dans l'eau fraîche ; vous les pelez bien exactement, et n'y laissez pas la moindre tache ; ensuite vous les piquez et les mettez de nouveau sur le feu dans d'autre eau, dans laquelle

vous exprimez le jus d'un citron, et que vous faites bouillir à grand feu. Lorsque vos poires sont assez ramollies pour qu'une épingle les traverse sans la moindre résistance, vous les retirez avec l'écumoire, en prenant garde de les briser, et les mettez de nouveau dans l'eau fraîche. Pendant ce temps, vous clarifiez votre sucre, et le faites cuire au lissé, vous le versez bouillant sur vos poires, et vous laissez reposer le mélange pendant vingt-quatre heures. Le lendemain, vous égouttez vos poires, et remettez votre sucre au feu; lorsqu'il est cuit à la nappe, vous y mettez vos poires, auxquelles vous donnez un bouillon. Le troisième jour, vous faites la même opération, puis vous égouttez vos poires et les disposez dans des bocaux. Vous donnez encore quelques bouillons au sucre, et lorsqu'il est refroidi, vous versez de bonne eau-de-vie à vingt-deux degrés, en quantité égale aux trois quarts de celle du sucre; vous passez le mélange à la manche, le versez sur les poires, et bouchez bien les bocaux.

On suit absolument les mêmes procédés lorsque l'on veut faire des poires de rousselet à l'eau-de-vie.

POIRÉ. Boisson faite avec des poires écrasées, dont la qualité n'approche pas de celle du cidre. Cette liqueur approche beaucoup, en couleur et en goût, du vin blanc. On emploie, pour la faire, certaines poires acerbes et âpres à la bouche. Le poiré fortifie l'estomac, et la plupart de ceux qui ont de la peine à digérer, se trouvent mieux de l'usage du poiré, que de celui du cidre. Le poiré fait avec des poires sauvages se garde quelquefois deux ou trois ans. Il est plus savoureux que l'autre, mais il n'en est pas plus sain.

POIREAU ou PORREAU. Plante potagère, dont il y a deux espèces, le long et le court, qui ne diffèrent que par leur longueur. Les feuilles sont longues et larges, plates ou pliées en gouttière, d'un vert pâle, et d'un goût semblable à celui de l'ognon. Il s'élève d'entre elles une tige de quatre ou cinq pieds, grosse comme le doigt, ferme solide, portant en son sommet un gros bouquet de petites fleurs blanches tirant sur le purpurin, composées chacune de six feuilles disposées en manière de cloche. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succède des fruits presque ronds, relevés de trois coins arrondis, et divisés en trois loges remplies de quelques semences un peu longues. Sa racine est longue, cylindrique, composée de tuniques blanches, qui s'emboîtent les unes dans les autres garnies en dessous de plusieurs fibres.

Le poireau long fournit davantage, par sa longueur, que le petit, et c'est le plus cultivé; mais le court résiste mieux aux gelées. Il a encore l'avantage que le ver ne s'y attache pas tant. Ainsi on doit avoir du long jusqu'aux gelées, et du court pendant l'hiver. On emploie cette plante dans les soupes, dans les purées de pois, et dans les étuvées. Le poireau se digère un peu difficilement, et excite quelquefois des vents. C'est pourquoi on le fait toujours bien cuire, avant de le manger. Les poireaux se sèment à la fin de février, ou au commencement de mars, en terre bien préparée, sur planche et en plein champ. On les laisse croître ainsi, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être transplantés. Cela se fait sur planches, et sur alignemens tirés au cordeau, éloignés chacun de quatre pouces. C'est à cette distance que l'on doit planter les poireaux. Tout le soin qu'ils exigent, quand ils sont plantés, est de les serfouir de temps en temps, et de les arroser pendant les plus grandes sécheresses. On les conserve pour l'hiver, dans la serre, ou bien on les arrache de leurs planches pour les replanter tout proche les uns des autres en pépinières, et on les couvre de fumier sec. La graine de poireaux se recueille aux mois d'août de ceux qu'on replante au mois de mars, et qu'on a conservés pour l'hiver.

POIRÉE, autre plante potagère, qui a les feuilles larges, une grande côte au milieu, dont on fait des cardes, préférées par plusieurs aux cardes d'artichauts. On l'appelle aussi *bette*. Il y en a deux espèces, la blanche et la rouge (Voy. BETTE).

POIRIER. Arbre qui porte les poires.

Il y a deux sortes de poiriers, l'un cultivé, et l'autre sauvage. Le poirier se met en buisson, en espalier, et en plein vent. Il y a aussi des demi-tiges qu'on met contre un mur. Le poirier se greffe sur franc ou sur coignassier, ou sur sauvageon de bois. Il s'écussonne sur le deux premiers sujets, après la St-Jean, pour en faire des arbres nains, et sur le dernier on le greffe en fente, pour en avoir en plein vent ou à haute tige. La culture des poiriers est la même que celle des pommiers; ils se multiplient de même (Voy. POMMIER).

Il faut greffer les poiriers au mois de mars, ou les enter en écusson, au mois de juin. Pour cet effet, il faut se servir de deux sortes d'arbres différens, savoir : des sauvageons, ou des arbres venus de pépins; et souvent ceux que l'on tire de la racine des vieux arbres, et que l'on plante dans les poiriers à plein vent, parce qu'ils poussent en avant la greffe et le bourgeon, et ont de la disposition à devenir de grands arbres; mais les coignassiers valent beaucoup mieux, pour former des poiriers nains, et pour garnir des murailles et des espaliers bas, parce qu'ils empêchent la greffe ou le bourgeon de pousser beaucoup, et qu'ils donnent du fruit promptement, et assez près de terre. Le terrain où le poirier se plaît surtout, est une terre humide, approchant de l'argile. Il ne se plaît pas, ainsi que le pommier, dans ce que nous appellons terre fertile. Quand quelques arbres de cette espèce semblent vouloir languir, il faut les rétablir, en mettant à leurs racines de la charogne, ou du sang de quelque animal. L'un et l'autre produisent un effet surprenant sur les arbres fruitiers de toutes les espéces. Il en seroit peut-être ainsi de tous les végétaux. On a éprouvé que des copeaux de corne, des morceaux de cuir, la laine, les entrailles d'oiseaux ou d'animaux, mis aux pieds des racines des plantes, y font un fort bon effet. Les animaux et les végétaux semblent avoir été faits pour l'entretien et la subsistance les uns des autres. Les plantes nourrissent les animaux vivans, et les animaux morts nourrissent les plantes

Les poiriers, dans la taille, dont la méthode est la même que celle des pommiers, n'aiment point à sentir la serpette, surtout ceux qu'on a greffés sur coignassiers. Lorsqu'on en coupe quelque grosse branche, si cela est absolument nécessaire, il faut aussitôt après l'amputation, enduire la coupe avec une composition de goudron de résine et de poix, pour empêcher les maladies que la blessure pourrait causer, sans cette précaution, aux arbres. Les espaliers destinés pour les poiriers et les pommiers, doivent avoir environ six pieds de haut, afin qu'il y ait assez d'espace pour étaler les branches à fruit. Les poiriers d'été, c'est-à-dire ceux dont les fruits mûrissent pendant cette saison, sont les plus propres pour les espaliers, parce que leur fruit croît ordinairement près de la racine; ce qui arrive rarement, et presque jamais, aux fruits d'hiver. Ainsi il ne serait pas à propos de planter le bon chrétien d'hiver ou autres espèces dures, en palissades, à moins qu'elles n'eussent environ dix ou douze pieds de haut.

POIS. Sorte de légume qui pousse des tiges longues, creuses, fragiles, qui tombent sur terre, si on ne les soutient par des échalas. Elles sont accompagnées de feuilles oblongues. Ses fleurs sont légumineuses, blanches, marquées d'une tache purpurine. Il leur succède des gousses longues, cylindriques, composées de deux cosses, qui renferment quelques semences, presque rondes, vertes; mais en se séchant elles deviennent anguleuses, blanches ou jaunâtres. Ses racines sont petites. Il y a des pois de plusieurs espèces, qui se réduisent à trois principales. Les premiers sont de couleur verte au commencement, et en se séchant ils deviennent anguleux, blancs, ou jaunâtres. Ils succèdent à des fleurs blanches, marquées d'une tache purpurine, et sont renfermés dans de longues gousses. Les seconds sont gros, anguleux, de couleur variée, blanche et rouge, et ils naissent dans de grandes gousses succulentes. Les troisièmes sont blancs, petits et renfermés dans de petites gousses. Les pois de la première et de la seconde

espèce viennent dans les champs, et ceux de la troisième ne se cultivent que dans les jardins.

Les pois demandent une terre grasse et un peu sèche. On ne peut la labourer qu'une fois; mais il est bon qu'elle ait été amendée de bon fumier de mouton, de vache et de cochon, consommés ensemble. On y sème les pois vers les 8 ou 10 mars. Les petites pluies leur font du bien, et un temps doux les fait foisonner beaucoup, principalement lorsqu'ils n'ont point eu de pluies froides dans le temps de leurs fleurs. Le froid leur est mortel, et il leur faut toujours un plein soleil. On les fait tremper pendant vingt-quatre heures avant de les semer, pour qu'ils germent plus vite, et il faut les semer à claire voie, c'est-à-dire en mettre peu, et les mettre au large, afin qu'ils ne s'étouffent point; parce que leurs feuillages s'étendent plus qu'aucun autre légume. Ceux qui veulent les faire croître et multiplier beaucoup, doivent les ramer, lorsqu'ils commencent à s'élever de terre, afin que, s'attachant aux différentes branches des rames, ils s'étendent et mûrissent davantage; mais cela ne se pratique guère quand on en a des champs entiers, parce qu'il faudrait trop des rames. Il y a des laboureurs qui, pour donner un peu d'appui à leurs pois, sèment de l'avoine parmi. Elles les soutient dans les commencemens, et les aide à monter. On les cueille à mesure qu'ils mûrissent, et quand le temps de leur maturité approche, il ne faut pas négliger de cueillir ceux qui sont mûrs, autrement ils se dessécheraient trop et il s'en perdrait une partie. Les pois sont fort sujets aux vers, c'est pourquoi bien des gens en sèment parmi le blé, pour que les vers ne s'attachent qu'aux pois; mais ceux qui en sont attaqués, s'ils ne sont pas bons à manger, sont estimés les meilleurs pour la semaille. Dans les petits jardins, on se contente de semer des pois hâtifs. Dans les grands jardins, on en sème des carrés entiers, pour fournir toute l'année aux besoins des cuisines.

Outre ces trois espèces de pois dont on vient de parler, il y a le pois Baron, le pois Dominé et le pois Michaux, trois espèces ainsi nommées du nom des paysans qui les ont découvertes, qui sont les plus hâtives, le pois lorrain et le pois suisse. On connaît encore huit autres espèces de pois, savoir, la commune, le pois normand, le carré blanc et le vert; le cul noir, le pois vert d'Angleterre, la longue cosse et le pois sans parchemin. Donnons une notice de ces différentes espèces, ou plutôt variétés de pois.

Le pois Baron a le grain petit; il est sans sucre et sans finesse, et a perdu beaucoup de son mérite, depuis la découverte du pois Michaux et du pois Dominé. Il se sème en tout temps, et plus clair après l'hiver. Le pois Michaux est le premier qui paraît. Il est gros, fort tendre et sucré quand il est mangé en vert. Il n'est pas d'un bon rapport. Il se sème à la mi-novembre, dans les terres franches, et, au commencement de décembre, dans les terres légères, et un peu épais, parce que l'hiver en fait toujours périr. La culture de ce pois demande de grandes attentions. On le doit semer aux côtières du midi et du levant à portée de profiter des rayons du soleil, et à l'abri du mauvais vent. Le pois Dominé succède au pois Michaux, et est d'un meilleur rapport. Le grain en est blanc, rond, d'une bonne grosseur. On le sème en tout temps. Le printemps est la saison la plus favorable. Le pois lorrain succède aux précédens. Il est gros et sucré, et réussit dans le printemps et les autres saisons. La nielle s'y attache, et la fleur périt. Le pois suisse ou la grosse cosse hâtive résiste au mauvais temps. On le sème dans les Avants. Il s'élève également dans les jardins et dans les campagnes. Sa forme est ronde et unie; sa couleur d'un petit jaune verdâtre, et il est d'une bonne grosseur. Son grain est fort tendre en vert, et en sec on n'en fait point d'usage. Le pois commun est aussi hâtif que le précédent, et d'un même rapport. Il demande aussi une bonne terre. Le pois normand est carré, d'un vert blanchâtre et fort gros, tendre et moelleux; il est bon en vert et en sec, et rend plus en purée qu'aucune autre espèce. On le sème depuis

la fin de mars jusqu'à la Saint-Jean. Le carré blanc vient après le commun. Il est le plus tendre, le plus moelleux, le mieux nourri et le plus gros de tous les pois. Sa couleur est blanche; sa forme plus carrée que longue. Il s'élève fort haut, mais ne fournit pas beaucoup. On n'en laisse sécher que pour la semence. On le sème à la fin de mars, et il est bon en juillet. Le carré rond diffère du carré blanc par sa figure extérieure, qui est verte. S'il n'est pas si délicat et si moëlleux en vert, il est en récompense fort utile en sec pour les purées. Il se sème dans le même temps que le cul noir, dont on va parler, dans une terre un peu usée. Le cul noir est de deux espèce, l'un rond et l'autre carré. Tous deux ont le germe noir, d'où ils tirent leur nom. Le carré est le plus estimé; c'est celui qui sert pendant le carême pour les purées. On commence à semer le cul noir à la fin d'avril, jusqu'au commencement de juin, plus tôt ou plus tard; les brouillards s'y attachent et le font nieller. Le pois vert d'Angleterre est semé en trois ou quatre saisons; il a toujours bien réussi. La longue cosse est un pois de forme ronde, blanc, uni et clair, d'une grosseur médiocre. Il fruite beaucoup et promptement; c'est, de toutes les espèces, celui qui rend le plus, et qui réussit mieux pour l'arrière-saison. Il ne nielle, ni ne se bouche. On en sème depuis la mi-carême jusqu'au commencement de juillet. Le pois sans parchemin, appelé dans quelques provinces le pois gourmand, se mange avec sa cosse, comme les haricots verts; son goût est sucré et fin. Il se sème dans le commencement du printemps.

Il y a encore des pois à fleurs blanches qui s'élèvent de cinq à six pieds, des pois à fleurs rouges, qui s'élèvent à sept à huit pieds; des poids à fleurs bleues, qui s'élèvent de même; des pois à fleurs blanches, qui ne s'élèvent qu'à trois ou quatre pieds; des pois nains, sans parchemin, qui forment une petite touffe arrondie et basse; le charentonneau; le petit pois nain à bouquet, le grand pois à bouquet, le pois à couronne, le pois cornu, le pois gris, le grosset, et autres pois dégénérés et de rebut. On cultive dans les provinces voisines du Rhône, une espèce de pois bonne et hâtive appelée *quarantain*. Le pois chiche a le premier rang parmi les pois de fantaisie. Il est fort estimé en Languedoc et en Italie, et on n'en fait pas de cas à Paris où il vient cependant aussi bien et aussi bon que dans les pays chauds. Il y en a de deux espèces; l'une blanche et grosse, à fleur blanche; l'autre rougeâtre et plus petite, à fleur rouge; c'est une plante qui pousse plusieurs tiges velues, dures et rameuses. Ses feuilles sont petites, velues, dentelées en leurs bords, rangées par paire sur une côte. Ses fleurs sont légumineuses, blanches, ou d'un rouge qui tire sur le purpurin. Lorsqu'elles sont passées, il leur succède des gousses courtes qui ressemblent à des vessies, et qui contiennent quelques pois gros comme les pois communs, ayant en quelque manière la forme de la tête du bélier. La couleur de ces pois est blanche ou rouge, ou noire. Ces pois chiches se sèment en mars et en avril. Les pois de tous les mois sont aussi des pois de fantaisie, qui n'ont de mérite que de fleurir quatre ou cinq mois de suite, et de donner un fruit en même temps. Le pois lupin est un autre pois de fantaisie, qu'on ne cultive que pour la médecine.

Un jardinier qui a suffisamment de terrain, doit semer tous les ans des pois à plusieurs reprises, de manière à en fournir la table pendant un été. Il faut, au mois de novembre et de décembre, semer la première récolte. Plus tôt, les plantes risqueraient d'être endommagées par les gelées. Les hot-spurs sont les pois que les Anglais sèment dans cette saison par touffes, à deux pieds de distance les unes des autres, et rangées par lignes qui règnent du septentrion au midi. Quand ils ont poussé d'environ six pouces de hauteur, ils élèvent la terre de quatre pouces de chaque côté des lignes, pour défendre les touffes des bouffées qu'accompagnent les vents d'orient. En février, ils sèment une seconde récolte de pois, une troisième dans le mois de mars; en avril ils préparent la terre pour avoir des pois nains, surtout de

l'espèce la plus courte, qui vient rarement de plus d'un demi-pied de haut, et qui ne couvre pas plus de six ou sept pouces de terrain en carré. Malgré la petitesse de cette plante, elle donne presqu'autant de pois que les plus grandes espèces, et leur goût le dispute à tous les autres. Les jardiniers anglais sèment ces pois à quatre ou cinq pouces de distance, et en lignes éloignées d'environ dix-huit pouces les unes des autres, quand ils les destinent pour l'usage de la table ; mais quand ils les plantent pour en avoir la graine, les lignes ne doivent pas être éloignées de plus d'un pied parce qu'on n'a pas besoin de passer entre les rangées, jusqu'à ce que les pois soient assez mûrs pour être arrachés.

Toutes les sortes de pois sont en usage parmi les alimens, excepté les pois lupins qu'on n'emploie guère qu'on médecine. Plus ils sont petits et verts, et plus ils ont bon goût. On les sert, en cet état, sur les tables les meilleures et les plus délicates. On fait aussi sécher les pois pour les conserver plus long-temps; mais ils n'ont plus, étant secs, le bon goût qu'ils avaient auparavant. Ils conviennent assez à tout le monde, surtout quand ils sont verts pourvu qu'on en use modérément.

La purée épaisse qu'on tire des pois est très pesante sur l'estomac.

Pois a la bourgeoise (Petits). Faites un roux léger pour y mettre vos pois revenir; quand ils sont bien revenus, mouillez-les d'eau bouillante ; ajoutez-y du sel, du poivre, trois ognons, un bouquet de persil et ciboules, ainsi qu'une romaine émincée ; laissez réduire le tout, lorsque vos pois seront cuits, au moment de servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs; ne les laissez pas bouillir avec la liaison, de crainte qu'elle ne tourne ; après vous être assuré qu'ils sont de bon sel servez pour entremets.

Pois a la crême (Petits). Ayez un litre et demi de petits pois bien fins; mettez-les dans l'eau avec un bon morceau de beurre; pétrissez-les ensemble avec les mains; jetez-les ensuite dans une passoire pour bien les égoutter ; étant bien égouttés, mettez-les dans une casserole. Ayez un fourneau bien vif, passez vos pois, en ayant soin de les sauter souvent; mettez-y un peu de sel, un peu de sucre si vous voulez, et un bouquet de persil et de ciboules, mouillez-les avec de l'eau bouillante, et faites-les cuire à grand feu ; lorsqu'il n'y aura presque plus de mouillement ; faites une liaison de quatre jaunes d'œufs frais; délayez-les avec de la bonne crême ; liez vos pois, et servez-les.

Pois verts a l'anglaise. Mettez un litre de pois, ou d'avantage, selon la quantité que vous voulez en faire, avec du sel dans de l'eau froide ; que vos pois baignent à l'aise; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits; jetez-les dans une passoire bien propre ; lorsqu'ils sont bien égouttés, mettez-les sur un plat ; faites un petit trou au milieu des pois, mettez-y trois ou quatre pains de beurre, et servez de suite.

Pois verts au petit beurre (Petits) Mettez dans un vase quelconque deux litrons de pois avec un quarteron de beurre ; pétrissez-les ensemble avec les mains; laissez-les égoutter dans une passoire, ensuite jetez-les dans une casserole que vous placez sur un feu ardent; sautez vos pois ; quand ils auront bien senti la chaleur, mouillez-les d'eau bouillante, en y ajoutant du sel, du gros poivre, un petit morceau de sucre, un bouquet de persil et ciboules, faites réduire votre mouillement jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. Au moment de servir, lorsque les pois bouillent, mettez dedans trois petits pains de beurre ; sautez vos pois sans les tenir sur le feu, jusqu'à ce qu'ils soient bien liés ; et dressez-les en buisson, après vous être assuré qu'ils sont d'un bon sel.

Pois (Recette pour conserver les petits). Il faut les cueillir avant le lever du soleil, les écosser aussitôt, choisir les plus tendres, les jeter dans l'eau bouillante et les retirer après le premier bouillon, les passer à l'eau puis les égoutter sur un linge, les éparpiller froids, les étendre sur un grand tamis, sous lequel on met de la cendre chaude pendant six heures, en les remuant souvent.

On peut également se servir du dessus d'un fer chaud.

Après cette préparation, on met les petits pois dans un lieu sec, et ils conservent, dans le sac ou la bouteille, leur verdeur et leur saveur jusqu'à l'hiver; ils ramènent ainsi mai en décembre, et arrivent avant mars en carême.

POISSON. Les anciens conservaient six mois le poisson frais, en le mettant dans la neige, au fond d'une glacière. Les Égyptiens ne mangaient aucun des poissons qui n'ont point d'écailles.

Les Athéniens avaient pour poissons : la murène, la dorade, la vive, l'espadon, le pagre (genre de homard), l'alose, le thon, le congre, le glaucus (espèce de grande huître), le turbot, des maquereaux, des soles, des surmulets, des rougets, des sardines, des huîtres, des oursins et autres espèces plus communes.

Les Romains avaient une loi qui défendait aux marchands de poissons de s'asseoir jusqu'à ce qu'ils eussent vendu toutes leurs provisions, afin que cette incommidité d'être debout les rendît plus soumis et plus empressés de vendre à un prix raisonnable.

Montesqieu attribue la grande population de la Chine à l'usage fréquent du poisson; il semble que la nature ait indiqué cette propriété en mettant dans chaque poisson une si grande quantité de germe reproducteur. Plusieurs savans naturalistes se sont amusés à compter les œufs de certaines espèces. Petit, Bloch, Leuwenhœk, ont publié des calculs fort curieux à cet égard. Je ne les citerai pas tous, mais l'on en pourra juger par la liste suivante :

La femelle d'un saumon, pesant vingt livres, contenait 27,850 œufs. — La femelle d'un brochet moyen, 148,000. — La femelle d'une tanche de quatre livres, 297,200. — La femelle d'un maquereau, 546,681. — La femelle d'une carpe de neuf livres, 621,600. — La femelle d'une morue, 9,344,000.

Ce ne fut en France qu'au douzième siècle que les marchands réunis en compagnie entreprirent d'approvisionner de marée la capitale; alors s'établit la différence des harengères chargées de la vente du poisson de mer, et des poissonnières qui faisaient la vente du poisson d'eau douce. Ce ne fut aussi qu'au douzième siècle, sous le règne de Louis-le-Jeune, que l'on connut l'art de saler le poisson.

Il se vend annuellement à Paris pour 1,500,000 francs de poisson d'eau douce, et 6,000,000 de marée.

La proximité de la mer fait de Paris l'entrepôt des ports de l'Océan. Diverses espèces de poissons frais fournissent abondamment aux besoins quotidiens. Cependant il en est un plus grand nombre qui, jusqu'à ce jour, n'avait pu supporter le transport quelqu'accéléré qu'il fût. Les délicieux poissons de la Méditerranée semblaient ne de voir jamais paraître sur les tables de la capitale, malgré que Louis XV, par une ordonnance royale, eut accordé, à titre d'encouragement, une prime de 9,000 fr. à celui qui pourrait faire arriver à Paris une dorade fraîche; nul ne gagna cette récompense, au grand désespoir des Lucullus du siècle passé.

La chimie avait déjà fait nombre de découvertes pour la conservation des substances alimentaires, sans que celle-ci fût du nombre. Le célèbre M. Appert commença par mettre les végétaux en bouteilles; la viande et le poisson vinrent aussi dans ses caves tenir compagnie au Champagne, et l'art culinaire ne connut plus les saisons. Ces essais encouragèrent à rechercher quelques moyens analogues pour obtenir de plus grands résultats; récemment, la compagnie Rondy a obtenu un brevet d'invention pour le transport du poisson de mer frais, au moyen duquel l'Océan et la Méditerranée fournissent nos marchés de leurs produits encore palpitans. Partis dans les plus fortes chaleurs des ports de Dunkerque, Marseille, et du lac de Genève, le poisson fut reconnu être à son arrivée, dans un état de fraîcheur parfait. Il serait à désirer que le gouvernement, à l'exemple de Louis XV, encourageât des établsssemens si éminemment utiles.

A l'égard des poissons telle est notre doctrine :
Des poissons durs ou mous, les choix sont différens ;
Des mous, préférez les plus grands ;
Des durs, les plus petits ; la chair en est plus fine.
La truite, le brochet, la carpe, le saumon,
La tanche, le rouget, la perche, le goujon,
La sole, la merlu, la plie et la limande,
Avec une sauce friande,
Font moins regretter les jours gras ;
Chacun, dans la saison, fournit d'assez bons plats.

(E. de S.)

Il y a des poissons de mer, tels que la morue, le hareng, etc. Il y en a d'eau douce tels que le brochet, la carpe, etc. Le poisson d'eau douce est ou de lac, ou d'étang et de rivière. Le poisson d'étang ou de lac est malfaisant parce qu'il vit dans une eau bourbeuse ou qui n'a pas de cours. Celui de la rivière est fort sain pourvu qu'il soit de quelque rivière rapide, comme du Rhône, de la Garonne, de la Loire, etc. Ainsi, le poisson de la Seine et de la Saône vaut moins, parce que ces rivières coulent très lentement; on vante cependant beaucoup les carpes de la Saône et de la Seine, mais c'est parce qu'elles sont grasses et de bon goût; et on ne prend pas garde que cette graisse même doit les rendre moins saines, car il n'y a point ds graisse plus contraire à l'estomac que celle du poisson. Les poissons qu'on prend dans les rivières, au-dessous des grandes villes, sont toujours moins bons, à cause des immondices qui les y attirent, et dont ils se nourrissent. Le poisson de mer est le meilleur de tous, parce que la salure de la mer en corrige l'humidité. Parmi les poissons de mer les plus sains, sont les saxatils, c'est-à-dire, ceux qui se nourrissent dans les lieux pleins de rochers. On estime ensuite ceux qui habitent le fond des mers; mais pour les poissons qui vivent sur les bords, on leur donne avec raison le dernier rang. Il y a des poissons de mer qui entrent dans les fleuves, et on remarque que lorsqu'ils ont habité l'eau douce quelque temps, ils en sont beaucoup plus agréables au goût; mais il n'est pas bien décidé qu'ils en soient plus sains.

On dit, jeune chair et vieux poisson; la maxime n'est pas véritable. Le vieux poisson est pour l'ordinaire plus molasse et plus coriace. On connaît le vieux poisson à la dureté et à la grandeur de l'écaille. Le poisson mâle est ordinairement préféré à cause de ses laitances, surtout parmi les carpes; mais pour ce qui est de la délicatesse de la chair, les femelles valent mieux, surtout parmi les anguilles.

Le poisson se mange, ou frit, ou rôti, ou bouilli. Le poisson frit, soit au beurre, soit à l'huile, est un peu difficile à digérer. Le poisson rôti, soit sur le gril, soit à la broche convient mieux à l'estomac. Le poisson bouilli, soit à l'étuvée, soit au court bouillon ou d'autre manière, est plus propre pour les santés délicates, pourvu que l'assaisonnement n'y domine pas trop. Le poisson est plus sain bouilli dans le vin que dans l'eau. Le poisson étant aqueux, a besoin, quand on le fait bouillir, d'être un peu corrigé par le vin.

On sale certains poissons pour les conserver, ou on en fait sécher à la fumée; mais cette préparation les rend très difficiles à digérer. Le poisson fumé surtout est malfaisant, et en général, tout aliment qui a été long-temps exposé à la fumée, contracte une qualité âcre, peu convenable à l'estomac.

Dans le commerce de poisson de mer salé, on en compte de six sortes, savoir : le saumon, la morue, le hareng, la sardine, l'anchois et le maquereau. On appelle poisson vert celui qui vient d'être salé, et qui est encore tout humide ; ainsi, l'on dit de la morue verte. Le poisson mariné est du poisson de mer frais, qu'on a rôti sur le gril, puis frit dans l'huile d'olive, et mis dans des barils; avec une sauce composée de nouvelle huile d'olive et d'un peu de vinaigre, assaisonnée de sel, de poivre, de clous de girofle et de feuilles de laurier, ou de fines herbes. Les meilleurs poissons marinés sont le thon, l'esturgeon, etc. Les poissons secs sont des poissons qui ont été salés et desséchés, soit par l'ardeur du soleil, soit par le moyen du feu; tels sont la morue, qu'on nomme merluche ou merlu, le stockfisch, le hareng-saur et la sardine dorée.

POISSON. Petite mesure pour les liqueurs, qui ne contient que la moitié d'un demi-setier.

POISSONNIÈRE. C'est un ustensile de cuisine qui sert à cuire le poisson.

POIVRE. Fruit aromatique dont on se sert pour assaisonner les alimens.

Le poivre est originaire de l'île de Java. Il fut porté de la Cochinchine à l'île de France, en 1731, par M. Poivre, natif de Lyon, auquel nous devons aussi plusieurs autres épices. Avant cette conquête, la France achetait fort cher cette denrée aux Indes. Sa valeur lui avait fait attribuer plus de vertus que si elle eût été commune. C'était à qui en mettrait dans tous les alimens. Nous allons rapporter à l'appui ce qu'en dit M. Legrand d'Aussi, dans l'*Histoire de la vie privée des Français :*

» De toutes les épiceries, le poivre est celle qui, de tout temps, a été la plus répandue dans le commerce, parce que c'est celle qui, de tout temps, a été la plus employée dans nos cuisines. Il y en a eu un où toutes portèrent le nom commun de poivre, et où les épiciers n'étaient connus que sous celui de *poivriers*.

Au reste, cette grande consommation ne faisait qu'augmenter encore son haut prix; ce haut prix est attesté par l'ancien proverbe : *cher comme poivre*, qui est parvenu jusqu'à nous. On ne sera point surpris, après cela, quand je dirai que c'était un présent d'importance, et l'un des tributs que les seigneurs ecclésiastiques ou séculiers exigeaient quelquefois de leurs vassaux ou de leurs serfs. Geoffroy, prieur du Vigeois, voulant exalter la magnificence de Guillaume, comte de Limoges, raconte qu'il avait chez lui des tas énormes de poivre amoncelés sans prix, comme si c'eût été du gland pour les porcs. L'échanson étant venu un jour en demander pour les sauces du comte, l'officier qui gardait ce magasin si précieux, prit une pelle, dit l'historien, et il en donna une pelletée entière.

Quand Clotaire III fonda le monastère de Corbie, parmi les différentes denrées qu'il assujettit ses domaines à payer annuellement aux religieux, il y avait trente livres de poivre. Roger, vicomte de Béziers. ayant été assassassiné dans une sédition, par les bourgeois de cette ville, en 1107, une des punitions que son fils imposa aux bourgeois, lorsqu'il les eut soumis par les armes, fut un tribut de trois livres de poivre, à prendre annuellement sur chaque famille. Enfin, à Aix, les juifs étaient obligés d'en payer de même deux livres par an à l'archevêque. C'étaient, disent les *Annales de l'église d'Aix*, Bertrand et Rostang de Noves, archevêques de cette ville, l'un en 1143, l'autre en 1283, qui avaient imposé aux juifs cette servitude.

De tout temps il y a eu des gourmands raffinés qui, non contens de se connaître en ragoûts, se piquaient encore d'en faire, et souvent les faisaient eux-mêmes à table, pendant le repas. Au XVII[e] siècle, il y avait de ces docteurs en soupers, pour me servir de l'expression de Régnard, qui poussaient le zèle de leur talent jusqu'à porter toujours sur eux les épices d'assaisonnemens nécessaires. » M. Poivre ayant enrichi nos colonies du poivrier, la valeur en diminua chaque jour; les autres épiceries également naturalisées devinrent communes; les ragoûts cessèrent d'être composés par les gourmands de bon ton, et les bonbonnières épicées laissèrent le champ libre aux tabatières.

Au poivre noir, soit entier, soit en poudre,
Donnez les flegmes à dissoudre;
Il aide à la digestion.
Pour l'estomac le poivre blanc est bon;
Il adoucit une toux violente,
Appaise les douleurs, et d'une fievre ardente
Détourne le cruel frisson.

(E. de S.)

Il y a plusieurs espèces de poivres; les trois principales, sont, le poivre noir, le poivre blanc, le poivre long. Le poivre noir est le fruit d'une plante rampante et sarmenteuse comme le lierre, dont les feuilles sont grandes, larges et fibreuses, et qui croît aux Indes, à Java, à Malaca, à Sumatra et dans tout le Malabar. Les grains du poivre noir croissent sans queue; ils sont atta

chés immédiatement contre un long nerf, et entassés ensemble en forme de grappe. Ils sont verts au commencement, et deviennent noirs en mûrissant. On ne les cueille qu'alors, puis on les fait sécher. Ils diminuent en grosseur et ils se rident tels que nous les voyons. Il faut choisir le poivre noir bien nourri, pesant, compacte, net et fort âcre au goût. La plante qui le donne, est, comme on l'a dit, si faible, qu'on est obligé, pour la cultiver, de la planter au pied de quelque grand arbre pour la soutenir, tel que l'areca. Ses feuilles ressemblent assez au lierre pour la figure; mais pour la couleur, elles sont moins vertes et plus jaunâtres, ayant d'ailleurs une odeur forte et un goût piquant. Le poivre sort, par petites grappes, à la façon de nos groseilles. Les grains dont ces grappes sont composées paraissent verts au commencement; ensuite ils deviennent rouges à mesure qu'ils mûrissent, et noirs, après qu'on les a laissés quelque temps exposés au soleil, c'est-à-dire, tels qu'on les voit ici. Le poivre blanc est également un petit fruit long, mais un peu plus gros que le poivre noir, il est uni, de couleur cendrée, ayant le goût un peu moins piquant que le poivre noir. On doit choisir le poivre blanc, gros, pesant, bien nourri, ayant la figure extérieure d'un grain de coriandre, mais beaucoup plus dure. Le poivre long est un fruit long et gros comme le doigt d'un enfant, rond, relevé de plusieurs petits grains, arrangés et joints ensemble si étroitement, qu'ils ne font qu'un même corps, de couleur grise, tirant un peu sur le rouge en dehors, et noirâtre en dedans. Chaque grain contient une petite amande qui souvent se réduit par la sécheresse en poudre blanche, d'un goût âcre et piquant. La plante qui porte ce fruit est plus basse que celle du poivre noir. Ses feuilles sont plus minces et plus vertes; elle croît abondamment au Bengale, aux Indes.

On cultive aussi en Espagne, en Italie, en Provence, en Flandre même, le poivre de Guinée qu'on appelle poivre blanc. Nous en voyons en France, dans les jardins des curieux, plus pour le plaisir des yeux que pour l'utilité; cependant le fruit se confit au sucre, quand il est vert, et on le mêle avec des cornichons confits. Il s'accommode de même au sel et au vinaigre. La plante vient aussi bien dans ce pays que dans les pays chauds. On en sème la graine sur une couche, au mois de mars, et on la replante au mois de mai, soit en planche, en distance d'un pied, soit dans des pots. Elle demande une bonne terre humide, un peu ombragée, car le soleil lui est préjudiciable; on l'arrose quand il est nécessaire; son fruit se coupe soit vert ou sec, et la graine peut se conserver bonne pendant plusieurs années. L'arbuste qui porte ce fruit s'élève à quinze ou diz-huit pouces, sa tige est branchue et noueuse. Les feuilles sont oblongues, pointues et lisses, d'un beau vert lustré. Les fleurs sortent des aiselles des feuilles par petits bouquets; elles sont de couleur blanche, formées en étoiles, et portées sur un petit calice qui se change en un fruit de forme différente, suivant l'espèce, car l'une a le fruit allongé, un peu recourbé et disposé en forme de cornet; l'autre l'a court et pointu à son extrémité; la troisième l'a rond. Pour l'arbuste, il est le même dans toutes les trois espèces. Quant au fruit, il est d'abord vert; en mûrissant, il est d'un rouge vif et brillant, et approche du corail. Sa graine est longue, plate, de moyenne grandeur, et de couleur rousse.

Le poivre qui se consomme en Europe y est apporté par les vaisseaux anglais, hollandais et français. La consommation qu'on en fait dans ce royaume est si grande que nos épiciers en tirent encore beaucoup des Anglais et des Hollandais, et ils le distinguent en poivre de Malabar, en poivre de Jambi et en poivre de Bilipatan. Ce dernier est moins estimé en Europe à cause de sa petitesse. Le poivre tant noir que blanc se vend en grains et en poudre. Ce dernier est très sujet à être sophistiqué, ce qu'il est très aisé de connaître, et ce qu'on peut éviter en l'achetant de personnes connues. Il y a encore nombre d'autres fruits auxquels on donne le nom de poivre, comme le poivre d'Ethiopie le poivre de la Jamaï-

que, le poivre de Madagascar, le poivre de Mascaren et le poivre de la Chine.

Le poivre d'Ethiopie ou grain de Zélim est un fruit qui croît en gousses longues de trois à quatre pouces, de la grosseur d'une plume d'oie, noirâtres, divisées en petites loges ridées et d'une substance rouge cendrée; les graines sont ovalaires, de la grosseur d'une petite fève, et dont le goût approche de celui du poivre noir. Ce fruit croît en Ethiopie. Les habitans s'en servent pour les douleurs de dents. Le poivre de la Jamaïque ou poivre de Thevet, est un fruit ordinairement plus gros qu'un grain de poivre; son écorce est brune et ridée; il a une petite couronne au haut partagée en quatre; il contient deux noyaux noirs, couverts d'une membrane d'un noir verdâtre; son goût est un peu âcre, aromatique, et approchant de celui du clou de girofle. Les Anglais en font un très grand usage, et le regardent comm un des meilleurs aromates. Le poivre de Madagascar est le poivre blanc dont parle Flacour. Le poivre de Mascaren est semblable au poivre noir, à la réserve qu'il est plus gros et qu'il a une queue. On l'appelle aussi cubèbe ou poivre à queue; il vient de l'île de Java. Le père Lecomte attribue au poivre de la Chine les mêmes propriétés qu'à celui des Indes, à l'exception qu'on ne fait usage que de l'écorce, attendu que le petit noyau qui y est contenu est trop fort. Le poivre de Guinée est un fruit rouge, de couleur de corail, dont nous avons parlé plus haut. Les Français le nomment corail de jardin, les Espagnols le nomment piment, les Américains, chile. Les vinaigriers s'en servent pour faire du vinaigre; et on le confit au sucre comme on l'a dit. Il doit être choisi nouveau, en belles gousses sèches, entières, et bien rouges. Il y a encore le poivre d'Afrique, qu'on nomme maniquette et cardumane.

Poivre de Cayenne. Faites sécher à l'ombre une demi-livre de gros piment ou poivres-longs, que vous aurez choisis d'un beau rouge et épais de peau; quand ils seront secs, supprimez-en les queues, et mettez-les dans un mortier de fonte avec leurs graines et une pincée de sel; pilez-les avec un pilon de fer, en fermant bien exactement votre mortier avec une bonne peau.

Poivre kari. Pilez dans un mortier, comme nous venons de le dire, un quarteron de piment enragé; passez au tambour dans le tamis de crin, quand il sera bien pulvérisé; pilez et passez de même deux onces de safran en racine, et deux onces de racines de rhubarbe nouvelle et lourde; ajoutez-y une demi-once en poudre et un peu de sel fin; mélangez bien le tout, et servez-vous-en au besoin.

POMME. Fruit du pommier, rond, à pepin, qui vient en été et en automne, bon à manger et à faire du cidre. Il y a d'ordinaire dans les pommes quinze grosses fibres, dont dix sont distribuées dans toute l'étendue de la pulpe, et enfin s'accrochent et se joignent ensemble vers le nombril, ou l'œil de la pomme, et les cinq autres passent en lignes droites du pédicule ou de la queue jusqu'à cet œil, où elles se mêlent et s'unissent avec les dix premieres; celles-ci sont principalement destinées à nourrir les pepins ou la graine. A proprement parler, il n'y a qu'une seule espèce de pomme; ce qui en constitue pluieurs espèces, consiste seulement dans quelques différences accidentelles, telles que la grosseur, la couleur, la figure, le goût, et le temps de la maturité; mais ces variétes ne suffisent point pour établir plusieurs espèces. On en peut dire autant des autres fruits, comme poires, abricots, pêches, etc.

Les propriétés des pommes varient selon la différence de leur goût; celles qui sont acides, âcres et austères, sont astringentes, et par conséquent resserrent le ventre. Les pommes douces sont d'une nature plus chaude, et relâchent; les sures, ou vineuses, tiennent le milieu entre les âcres et les douces, et sont agréables à l'estomac. Les pommes dont on doit faire le plus de cas sont celles qu'on peut garder pendant l'hiver, parce que parvenant pendant ce temps à une juste maturité, elles n'en seront que plus saines. Au reste, toutes les

pommes causent des vents, et se digèrent difficilement ; mais elles perdent beaucoup de leur mauvaise qualité lorsqu'on les fait cuire. Les pommes qui ont passé l'hiver sont moins venteuses. Il y a plusieurs moyens de les conserver pendant le froid. Voyez ce que nous avons dit à l'article Poire. Les meilleures pommes qu'on mange en hiver sont la calville, la reinette, le court-pendu et la pomme d'apis. La calville, pour être bonne, doit avoir beaucoup d'odeur, et n'être que médiocrement mûre. Si elle est sans odeur, elle est sans goût ; et si elle est trop mûre elle est farineuse. Il y en a de trois sortes, la calville blanche, la calville rouge et la calville claire ; la rouge est la meilleure des trois. Son suc est doux et convient à ceux qui ont des aigreurs dans l'estomac, pourvu qu'on en mange peu ; la reinette, par son acide, accomode les bilieux ; le court-pendu est la pomme la plus saine ; la pomme d'apis est la plus petite et la plus dure de toutes les pommes qui se mangent ; les autres pommes sont fort bonnes cuites. On les fait cuire à la braise ou au four, ou en compôte. Les provinces de France les plus abondantes en pommes, sont la Normandie, surtout la Basse-Normandie, la Limagne d'Auvergne ; la Bretagne en fournit aussi beaucoup. Une partie est envoyée à Paris, dans les autres provinces et jusques dans les pays étrangers, pour y être mangées crues ou en compotes, ou en confitures ; mais la plus grande consommation s'en fait en cidre (Voy. Pommier).

Pommes au beurre. Après avoir pris une quinzaine de pommes, coupez-les en quartiers ; ôtez-en le cœur et la peau. Étant bien épluchées, parez de nouveau les pommes, et leur donnez une forme égale ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et du sucre pilé. Lorsqu'ils commencent à s'amortir, retirez avec une fourchette tous les morceaux de pommes qui sont entiers, et mettez-les sur une assiette. Les rognures de pommes que vous avez parées, mettez-les dans la casserole avec les autres morceaux qui se sont trouvés écrasés ; faites du tout une marmelade, dans laquelle vous mettrez une demi-livre de marmelade d'abricots. Etant sucrée à son point, vous mettrez une couche de cette marmelade, sur laquelle vous arrangez les morceaux de pommes que vous avez réservés, ensuite un lit de marmelade, et vous continuez jusqu'à ce que tout soit élevé en pyramide, et couvrez le tout d'une légère couche du reste de vos pommes écrasées. Mettez au four ou sous le four de campagne.

Pommes (Beignets de). Pelez des pommes ; ôtez-en le cœur avec un vide-pomme ; coupez-les en tranches minces. Mettez dans une terrine un peu d'eau-de-vie et du sucre en poudre ; laissez-y les morceaux de pommes pendant une heure ; égouttez-les ensuite ; mettez-les dans la pâte et faites-les frire, de manière qu'ils soient bien croquans. Egouttez sur un linge ; couvrez-les de sucre en poudre, et glacez-les avec le four de campagne ou une pelle rouge.

Pommes (Miroton de). Prenez douze à quinze pommes ; enlevez-en le cœur avec un vide-pomme ; puis pelez-les et tournez-en sept à huit ; émincez les autres, et faites-en une marmelade, en y ajoutant les tournures ; mettez-y une demi-livre de marmelade d'abricots ; faites un lit au fond de votre plat. Les pommes que vous coupez en tranches minces, arrangez-les en miroton ; recouvrez-les ensuite de pommes, et finissez par couvrir d'une légère couche de marmelade. Mettez le miroton cuire au four ou sous le four de campagne.

Pommes meringuées. Mettez de la marmelade de pommes sur un plat, dressez-la en pyramide ; fouettez deux blancs d'œufs ; mettez-y deux cuillerées de sucre en poudre, et un peu de zeste de citron haché ; décorez vos pommes avec cet appareil de meringues ; glacez-les de sucre en grains ; faites-leur prendre une belle couleur au four et servez.

Pommes (Compote de). Coupez vos pommes en deux ou en quatre, selon la grosseur ; ôtez-en le cœur ; mettez-les cuire avec un peu d'eau et suffisante quantité de sucre : vous n'attendrez point pour les dresser

qu'elles se mettent en marmelade ; vous les arroserez de leur sirop après l'avoir fait réduire.

On ne pèle que les pommes de reinettes, et l'on se contente de piquer légèrement la peau des autres, de quelque espèce qu'elles soient.

Pommes a la portugaise (Compote de). Pelez et nettoyez de leurs pepins des pommes de reinettes; jettez du sucre en poudre sur une tourtière, et les arrangez dessus ; mettez d'autre sucre en poudre dans le cœur de chaque pomme, et placez la tourtière ainsi garnie soit dans le four, soit sous le four de campagne; quand vos pommes seront cuites, vous les saupoudrerez bien de sucre, et les servirez chaudes.

Pommes de reinettes au caramel (compote de). S'il vous reste quelque vieille compote de pommes, pour ne pas la perdre et lui redonner de la fraîcheur et un air de nouveauté, faites recuire jusqu'à ce que le sirop soit au caramel grillé, ainsi que nous avons dit précédemment à l'article poire.

Pommes de reinettes confites au liquide. Prenez-les mûres, belles et bien saines ; pelez-les, et les faites blanchir. Coupez-les en quartiers, et leur faites prendre deux bouillons ; autant de sucre que de fruit ; finissez votre confiture au perlé et l'empotez.

Pommes de reinettes confites au sec. Les pommes qu'on tire au sec sont, pour l'ordinaire, la reinette et la calville ou le court-pendu, qu'on pourrait encore confire de même ; les autres en sont moins susceptibles. Etant confites, comme nous venons de le dire à l'article précédent, on les fait égoutter ; on les dresse sur des ardoises, à l'ordinaire, et on les poudre de sucre fin. La pomme confite au liquide est sujette à se décuire, à cause de son humidité ; lorsque l'on s'en aperçoit, on peut faire recuire le sirop, en le rafraîchissant d'un peu de nouveau sucre ; on le remet à perlé ; et lorsqu'il est question de tirer ce fruit au sec, on fait fort bien de prendre la précaution de recuire le sirop et d'y renouveler le fruit. Il n'en vaut que mieux, et ne s'en conserve que plus long-temps.

Pommes (Chartreuse de). Enlevez la pelure de plusieurs pommes ; mettez de l'eau dans une terrine avec trois jus de citron ; ayez un petit moule de fer-blanc pour couper vos pommes en petits bâtons ; vous les mettrez dans l'eau et le reste des pommes aussi, afin qu'elles ne noircissent pas ; vous clarifiez trois quarterons de sucre, dans lequel vous presserez le jus d'un citron ; vous y mettrez les petits bâtons ; faites-leur jeter un ou deux bouillons ; qu'ils soient seulement amollis ; vous les retirerez du sucre ; vous les égoutterez sur un tamis à quenelles ; coupez en petites tranches les débris de pommes, et mettez-les dans le sucre ; quand ils sont amollis, vous les retirez, ou bien vous les laissez se réduire en marmelade ; vous pouvez les faire égoutter et refroidir sur un tamis : alors vous arrangerez symétriquement les petits bâtons de pommes tout à l'entour d'un moule beurré légèrement ; placez-en aussi dans le fond ; vous mettrez de la marmelade de pommes par-dessus, de la marmelade d'abricots dans l'intérieur ; le moule doit être plein, pour qu'il puisse se renverser, et que votre chartreuse se tienne sans que la décoration se défasse ; vous pouvez mettre du carmin dans une petite portion de sirop, et une petite partie de bâtons de pomme colorés avec du safran, pour varier les couleurs. On peut ajouter à la décoration des cerises en confitures, du verjus, du basilic, de l'écorce de cédrat, etc. Si vous ne vous servez pas du moule, vous mettrez une masse de marmelade sur un plat, vous lui donnerez une forme ronde ou carrée ; vous arrangerez avec symétrie des bâtons de pomme et vos fruits confits ; vous pouvez faire réduire le sirop ; mettez-le sur une assiette ; quand il sera congelé, vous pouvez vous en servir pour masquer votre chartreuse.

Pommes (Gelée de) Façon de Rouen. Il faut choisir les reinettes les plus belles et les plus saines ; lavez-les bien ; coupez-les en rouelles ; faites-les cuire à grand bouillon avec de l'eau et un jus de citron, sans couvrir votre poêle. Lorsque le jus sera gluant, passez votre décoction au tamis ; mettez-la dans le sucre cuit au

cassé ; faites bouillir, et écumez jusqu'à ce que la gelée tombe en nappes de l'écumoire; il faut pour cette gelée autant de sucre clarifié que de décoction.

Pommes (Marmelade de). Pelez vos pommes ; faites-les cuire à l'eau ; passez-les au tamis ; faites dessécher ce que vous aurez exprimé dans une poêle à confiture, sur le feu , jusqu'à ce qu'il ait une certaine consistance ; délayez-le ensuite dans du sucre cuit à la graude plume ; faites chauffer sans bouillir. Sur une livre de fruit desséché , il faut cinq quarterons de sucre.

Pommes (Pâte de). Pelez de belles reinettes ; ôtez-en les cœurs ; faites-les cuire à l'eau ; tirez-les , et les mettez à l'eau fraîche. Faites-les égoutter ensuite , après quoi vous les presserez à travers un linge. Faites dessécher cette marmelade dans un poêlon sur le feu , en la remuant toujours avec une spatule ; et quand elle ne s'attachera plus , ôtez la poêle du feu ; mettez-y du sucre ce qu'il en faut ; mêlez bien le tout. Dressez votre pâte sur des feuilles ou des ardoises, et faites sécher à l'étuve , comme les autres confitures sèches.

D'autres délayent cette marmelade dans le sucre cuit à la grande plume, autant de sucre que de marmelade , qu'on fait seulement frémir et sécher ensuite dans des moules

Pommes (Tourte de). Prenez des pommes de reinette ou de calville ; coupez-les par la moitié; pelez-les et ôtez-en le cœur. Faites-les cuire dans une poêle avec une quantité suffisante de sucre , deux verres d'eau, un morceau de cannelle en bâton , quelques zestes de citron vert ; couvrez la poêle. Vos pommes étant cuites , et le sirop réduit , retirez-les, et les laissez refroidir. Faites une abaisse de pâte feuilletée; foncez-en une tourtière ; dressez-y vos pommes ; recouvrez d'une même abaisse ; dorez avec un œuf battu ; faites cuire au four , ou sous le couvercle de la tourtière ; étant cuite , glacez-la à l'ordinaire ; servez-la chaudement

Pommes (Charlotte de (Voy. Charlotte).

Pommes au riz. Vous ôterez , avec un vide-pomme , la pelure et le cœur de plusieurs pommes ; vous ferez un sirop allongé, dans lequel vous presserez un jus de citron; vous y mettrez les pommes. Quand elles auront jeté quelques bouillons , vous les sonderez avec une fourchette. Si vous voyez qu'elle y entre facilement , vous les retirerez, et vous les laisserez égoutter sur un tamis de soie , avec quelques autres pommes ; vous faites un peu de marmelade , ou bien vous vous servez de celle d'abricots ; vous en arrangez dans le fond du plat ; mettez les pommes par-dessus; vous versez de la marmelade d'abricots dans l'intérieur; vous les masquez de riz préparé comme celui pour le gâteau au riz ; vous le faites crever seulement avec de la crême , du sucre et un peu d'écorce de citron hachée ; vous masquerez les pommes , en donnant la forme que vous voudrez à ces mets ; vous les décorerez avec du basilic , du cédrat , des cerises , du verjus , etc.

Pommes (Suédoise de) (Voy. Chartreuse de pommes).

Pommes (Gâteau de). Epluchez une douzaine de belles pommes ; retirez-en les cœurs ; faites-les cuire en marmelade avec un zeste de citron , un peu de cannelle: vos pommes étant cuites , passez-les à l'étamine ; mettez-les dans une casserole , avec une cuillerée à bouche de fécule de pommes de terre ; une demi-livre de sucre, et deux onces de beurre ; faites dessécher vos pommes comme de la pâte à choux , vos pommes bien desséchées , laissez-les refroidir ; ajoutez-y six œufs entiers; incorporez-les dans vos pommes ; versez cet appareil dans un moule préparé comme il est indiqué à l'article Gateau au riz ; faites-le cuire à four doux ; sa cuisson faite , renversez-le sur le plat , et servez.

Pommes (Croquettes de) (Voy. Croquettes).

POMME D'ADAM. C'est un arbre qui a les branches et les feuilles semblables à celles du limonier , mais ses feuilles sont plus grandes et plus larges ; ses fleurs ressemblent à celles du citronnier. Il porte un fruit fait comme un orange, mais beaucoup plus gros , d'un jaune plus foncé et d'une odeur moins forte. Son écorce est médio-

crement épaisse, inégale, ayant plusieurs crevasses qui ressemblent à des morsures, d'où vient que le peuple lui a donné le nom de *pommes d'Adam*, croyant que c'était celle dont Adam avait mangé dans le Paradis terreste. Sa chair est semblable à celle du citron, remplie de sucre, d'un goût approchant de celui de l'orange, mais qui n'est point agréable. Le suc des pommes d'Adam a la même vertu que celui des limons. Il se trouve beaucoup de pommes d'Adam en Italie.

POMME DORÉE, ou POMME D'AMOUR. Plante qui pousse des tiges longues de quatre à cinq pieds, revêtues de beaucoup de feuilles, découpées à peu près comme celles de l'aigremoine, dentelées en leurs bords, pointues, un peu velues. Ses fleurs sont petites, de couleur jaune, naissant dix à douze ensemble. Chaque fleur est une rosette à cinq pointes, soutenue par un calice velu, découpé aussi en cinq parties. Son fruit est gros comme une petite pomme, rond, uni, luisant, mou, de couleur jaune tirant sur le rouge, divisé en plusieurs loges, qui renferment plusieurs semences rondes, jaunâtres. Les Italiens mangent beaucoup de son fruit en salade, avec du sel, du poivre et de l'huile, comme on mange les concombres. Il y a quelques autres espèces de pommes dorées.

POMME DE TERRE. La pomme de terre est une espèce de *solanum*, dont la racine est tuberculeuse, oblongue, inégale, plus ou moins grosse, couverte d'une écorce brune ou rouge, ou noirâtre, blanche en dedans et bonne à manger. Elle nous vient primitivement de l'Amérique septentrionale.

On en distingue onze espèces jardinières, ou variétés bien caractérisées, lesquelles sont :

La pomme de terre, *grosse, blanche, tachée de rouge*. Dans quelques cantons on en nourrit le bétail ; elle est appelée *pomme de terre à vache*.

La *blanche longue*, d'une excellente qualité ; elle est encore connue sous le nom de *blanche irlandaise*, parce que les Irlandais cultivent particulièrement cette variété.

La *rouge longue*, dont la forme est assez communément celle d'un rognon ; sa qualité est bonne.

La *violette*. Cette espèce, un peu hâtive, est une des meilleures.

La *rouge souris*, à laquelle on donne aussi le nom de *corne-de-vache*. Elle est un peu précoce et d'une très-belle qualité.

La *blanche ronde, aplatie*. Elle vient de New-Yorck, et est très-délicate à manger.

La *rouge oblongue*, originaire de Long-Island, est généralement d'un goût excellent.

La *pelure d'ognon*, d'une assez bonne qualité.

La *ronde, rouge en dehors et en dedans*, est extrêmement féconde et fort vigoureuse; sa qualité ne vaut point celle des rouges longues et rondes, dont nous venons de parler.

La *rouge ronde* ressemble parfaitement à la rouge oblongue; elle est seulement un peu plus précoce.

La *petite blanche*, connue aussi sous le nom de *petite chinoise*, est fort bonne à manger.

Quoique les variétés des pommes de terre ci-dessus mentionnées puissent servir indifféremment à tous les usages, il s'en trouve cependant dans le nombre qui doivent les faire rechercher de préférence selon les différens emplois. La *ronde jaunâtre de New-Yorck*, la *blanche longue*, la *ronde* et la *longue rouge*, ayant la chair plus délicate, doivent être destinées pour la table.

Pommes de terre sautées au beurre, pour garniture. Après avoir bien épluché et lavé une certaine quantité de pommes de terre, vous pouvez les couper en ronds ou en long; mais il est mieux de les laisser entières. Mettez-les dans un sautoir, et versez dessus du beurre fin que vous aurez fait clarifier. La proportion est d'une livre de beurre pour trois douzaines de pommes de terre de moyenne grosseur. Mettez-les sur un feu très ardent; mettez aussi du feu sur le couvercle du sautoir. Après quelques minutes, il ne faut plus qu'un feu doux dessous et dessus. On laisse ainsi les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles aient pris

une belle couleur jaune, en ayant soin de les remuer de temps en temps. Lorsqu'elles sont bien rissolées, vous les faites égoutter, puis vous les sautez dans du beurre frais, en y ajoutant un peu de glace de veau.

Pommes de terre en salade. Après avoir bien lavé vos pommes de terre, faites-les cuire sous la cendre, dans un four, ou bien mettez-les sans eau dans un vase de terre que vous couvrirez hermétiquement. Placez ce vase sur un feu doux, et remuez-le souvent sans le découvrir. Lorsque vos pommes de terre seront cuites, vous les pelerez toutes chaudes et les couperez par rouelles minces. Mettez-les dans un saladier, et accommodez-les, chaudes ou froides, comme une salade ordinaire, en observant néanmoins qu'il leur faut beaucoup plus d'assaisonnement. Vous pourrez y ajouter des tranches fort minces de betteraves blanches et des cornichons confits.

Pommes de terre a la sauce blanche. Vos pommes de terre étant cuites et coupées comme nous l'avons dit ci-dessus, tenez-les le plus chaudement possible. Vous délayerez de la fécule de pommes de terre avec un morceau de beurre, du bouillon, sel et poivre, sur un feu doux. Aussitôt que cette sauce sera suffisamment liée, vous y jeterez, si bon vous semble, quelques anchois hachés, des câpres, et en arroserez vos pommes de terre. Servez le plus chaud que vous pourrez.

Pommes de terre au blanc. Mettez-les dans une casserole avec persil et ciboules hachés; vos pommes de terre cuites et coupées comme celles en salade ci-dessus, faites-les revenir, mouillez-les avec du lait, ayez soin de les bien tourner, et servez-les avant qu'elles bouillent.

Pommes de terre en matelotte. Coupez en tranches des pommes de terre cuites comme il a été dit plus haut; mettez-les dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, du persil et de la ciboule bien hachés; saupoudrez le tout d'un peu de farine; mouillez-le avec du bouillon et suffisante quantité de bon vin. Faites-les bouillir et réduire à courte sauce.

Pommes de terre a la provençale. Coupez en tranches un peu épaisses des pommes de terre cuites; mettez-les dans une casserole avec de bonne huile, persil, ciboules, un peu d'ail, le tout haché bien menu; ajoutez-y sel, gros poivre, jus de citron ou un filet de vinaigre; faites-les chauffer et servez. On peut parer ce plat de quelques anchois dessalés.

Pommes de terre a l'allemande. Épluchez douze belles pommes de terre, coupez-les en tranches bien minces; faites-les cuire dans de l'eau et à grand feu; lorsque vous présumez qu'elles sont bonnes à mettre en purée, égouttez-les; ensuite remettez-les dans la même casserole; posez-les de nouveau sur le feu, remuez fortement cette préparation avec une cuillère de bois; ajoutez un quarteron de beurre, sel, poivre, muscade, persil haché; cassez trois œufs entiers dedans; il faut toujours remuer votre purée jusqu'à ce qu'elle devienne solide, laissez-la refroidir; ayez du beurre clarifié dans un grand plat à sauter, couchez vos pommes de terre comme des grosses quenelles, faites-les colorer sur un feu ardent, retournez-les afin qu'elles soient colorées également.

Pommes de terre a la hollandaise. Lorsque vous aurez mis vos pommes de terre en pâte comme les précédentes, passez cette pâte; assaisonnez-la de sel, poivre et fines herbes hachées; mouillez-la avec un peu de jus de bœuf; formez-en des boulettes; trempez-les une à une dans des œufs bien battus et faites-les frire. Vous les servirez garnies de persil frit.

Pommes de terre a la sybarite. Procédez en tout comme il est indiqué ci-dessus pour les pommes de terre à la hollandaise : hors qu'au lieu de mouiller votre pâte avec du jus, vous le ferez avec de la crême ou du lait, et mettrez un peu de sucre en poudre à la place de poivre.

Pommes de terre a la barigoule. Prenez des pommes de terre crues, d'une moyenne grosseur; pelez-les, et mettez-les cuire dans un bouillon gras ou maigre, et de l'eau, avec un peu de bonne huile, un peu sel et de poivre, des racines, quelques ognons, un bouquet de persil garni; quand

elles seront cuites et qu'il n'y aura plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile, et prendre une belle couleur, vous les servirez alors avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel et gros poivre.

Pommes de terre a la morue. Pelez des pommes de terre crues; mettez-les cuire dans l'eau avec un peu de sel; lorsqu'elles seront aux trois quarts cuites, jetez-y un morceau de morue que vous laisserez bien cuire, égouttez-la ainsi que les pommes de terre; dressez la morue sur un plat qui aille au feu, et entourez-la de pommes de terre; vous les couperez en deux si elles sont trop grosses. Mettez avec un morceau de beurre, persil, ciboules, échalottes hachés, un peu de verjus ou un filet de vinaigre, du gros poivre; placez votre plat sur le fourneau, à un feu doux et le remuez souvent; vous servirez votre ragoût bien chaud, dès qu'il aura suffisamment pris l'assaisonnement.

Pommes de terre en ciboulettes. Réduisez en pâte des pommes de terre cuites comme il est dit de celles en salade, et mêlez-les bien avec une égale quantité de hachis fait avec des parures ou restes de viande, et assaisonné de beurre, sel, poivre, persil, ciboules, échalottes hachés; liez le tout avec quelques jaunes d'œufs, et formez-en des boulettes de moyenne grosseur; trempez-les dans des blancs d'œufs fouettés; roulez-les dans la farine et faites-les frire. Vous les servirez soit garnies de persil, soit avec toute sauce qui leur puisse convenir.

Pommes de terre au lard. Faites roussir du beurre; délayez de la farine; quand votre roux sera bien foncé en couleur, assaisonnez-le de poivre et d'un bouquet de persil garni; ajoutez du lard gras et maigre, coupé en gros dés, et laissez-le cuire à moitié dans le roux; vous y jetterez alors vos pommes de terre crues, après les avoir pelées et coupées. Quand elles seront cuites, dégraissez le ragoût et servez.

Pommes de terre a la maître d'hôtel. Coupez en tranches des pommes de terre cuites à l'étouffade (Voy. Pommes de terre en salade); mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel et gros poivre; sautez-les de temps en temps sur un bon feu, après quoi, vous les arroserez avec une sauce à la maître-d'hôtel faite avec un bon morceau de beurre, du persil, des échalottes hachées très menu, du sel, du poivre et un jus de citron pétris ensemble, et liés dans une casserole sur un feu doux. Servez ce ragoût le plus promptement possible.

Pommes de terre aux champignons. Pelez et coupez en tranches des pommes de terre cuites dans de l'eau et du sel, ou mieux, comme il est indiqué pour celles en salade; mettez-les dans une casserole avec de la ciboule; des champignons, le tout haché; un bon morceau de beurre; passez-les sur le feu; ajoutez-y une pincée de farine; tournez-les bien et mouillez-les avec du bouillon; assaisonnez-les de sel et gros poivre; faites cuire le tout. Aussitôt que la sauce sera suffisamment réduite, vous la lierez avec des jaunes d'œufs; ajoutez, au moment de servir, du jus de citron, ou un peu de verjus; et à défaut de l'un et de l'autre, un petit filet de vinaigre.

Pomme des terre frites. Pelez des pommes de terre crues; coupez-les par tranches minces ou par quartiers longs; trempez-les dans une pâte et faites-les frire de belle couleur; avant de les servir sur table, saupoudrez-les de sel blanc. Vous emploierez de préférence pour votre pâte de la farine de pommes de terre.

Pommes de terre en ragout. Faites cuire de bonnes pommes de terre à moitié; pelez-les; coupez-les en tranches; mettez-les dans une casserole sur un feu doux, avec un bon morceau de beurre; mouillez-les avec un demi-verre de vin blanc et deux cuillerées d'espagnole réduite ou de velouté, et à défaut de l'un et de l'autre, avec du consommé ou du bouillon. Achevez de les faire cuire en mijotant. Quand elles seront cuites, vous dégraisserez votre sauce et la finirez avec un morceau de beurre.

Pommes de terre au beurre noir. Faites cuire des pommes de terre de la manière accoutumée; pelez-les; coupez-les en morceaux

et arrangez-les sur un plat; entourez-les de persil frit en branches. Vous les arrosez avec une sauce au beurre noir, et les servez promptement (Voy. Sauce au beurre noir).

Pommes de terre a la poêle. Pelez et coupez en tranches minces des pommes de terre que vous aurez fait cuire auparavant; mettez les dans une poêle avec très peu de beurre ou de graisse; retournez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées; servez-les sans sauce. Vous pouvez vous en servir en guise de croûtons de pain au beurre, pour garnir des plats d'épinards, des hachis de viande et des mirotons.

Pomme de terre au verjus. Mettez dans une casserole deux cuillerées de verjus, autant de coulis, sel, gros poivre, ciboules, échalottes hachées bien menues; faites en sorte que votre sauce soit bien claire; faites-la chauffer, et jetez-y vos pommes de terre cuites et coupées en tranches minces. Vous les dresserez après les avoir fait mijoter quelques minutes.

Pommes de terre en haricot. Vos pommes de terre n'étant cuites qu'à moitié, pelez-les; coupez-les en deux si elles sont grosses; mettez les dans une casserole où vous aurez mis cuire du mouton, et finissez-les comme un haricot aux navets.

Pommes de terre aux ognons. Faites roussir de l'ognon dans du beurre; coupez des pommes de terre à moitié cuites, et mettez-les finir de cuire avec cet ognon roussi; mouillez-les avec du bouillon gras ou maigre; ne les faites que mijoter.

Pommes de terre (Gâteau de). Faites cuire des pommes de terre sous la cendre, épluchez-les; réduisez-les en pâte. Vous la délayerez avec six jaunes d'œufs par livres pesant, et ajouterez quatre onces de sucre en poudre pour le même poids de pâte. Pétrissez le tout ensemble; mettez-y ensuite le zeste d'un citron râpé, son jus et des blancs d'œufs; façonnez le tout et le mettez dans une tourtière graissée légèrement avec du beurre; vous lui ferez former sa croûte et prendre couleur sous le four de campagne.

Pommes de terre (Fécule de). Ayez un tamis de crin fin; vous lavez bien les pommes de terre; vous les râpez sur votre tamis posé sur une terrine; vous versez de l'eau en grande quantité sur vos pommes de terre râpées; laissez reposer l'eau; une heure après, vous la versez et vous trouvez la fécule au fond du vase; vous la faites sécher si vous jugez à propos.

Pommes de terre a l'anglaise. Elles se préparent comme les pommes de terre à la maître d'hôtel; seulement on y ajoute de la muscade, et l'on n'y met ni citron ni fines herbes.

Pommes de terre a la crême. Vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, plein une cuillère à bouche de farine, du sel, du gros poivre, un peu de muscade râpée, du persil, de la ciboule bien hachée; vous mêlerez le tout ensemble; vous y mettrez un verre de crême; vous placerez la sauce sur le feu, et vous la tournerez jusqu'à ce qu'elle bouille; coupez les pommes de terre en tranches, et mettez-les dans votre sauce; servez-les bien chaudes.

Pommes de terre (Quenelles de). Faites cuire des pommes de terre dans de la cendre rouge; épluchez-les et pilez-les avec un morceau de beurre, sel, poivre et ciboule hachés, et des jaunes d'œufs en proportion de la quantité de pommes de terre. Fouettez des blancs d'œufs en neige; mêlez-les avec le reste, et opérez du reste comme pour les quenelles de volaille.

POMMÉ. Boisson qui se fait avec le jus ou suc qu'on exprime des pommes. (Voy. Cidre).

POMMIER. Arbre qui porte les pommes. Il y a des pommiers nains, des pommiers à plein vent, des pommiers sauvages, des pommiers entés sur franc ou sur sauvageon. Le pommier jette plusieurs branches qui s'étendent en long et en large. Ses feuilles sont oblongues, presque rondes, les unes pointues, les autres obtuses, les autres légèrement crénelées aux bords. Ses fleurs sont à cinq feuilles, disposées en rose, de couleur blanche, ou d'un blanc mêlé de purpurin, d'une odeur agréable. Quand elles sont passées, il leur succède des fruits charnus, presque ronds, qu'on

appelle *pommes*. Ses racines sont longues, ligneuses, presque à fleur de terre.

On élève des pommiers sur franc et sur paradis; et pour faire des buissons le paradis est le plus propre, demeurant toujours nain. Il y a un espèce de sauvageons de pommiers, nommés *doucins*, qui pousse beaucoup de jets sur pied, qui a beaucoup plus de sève que le pommier de paradis, espèce de doucin, qui jette aussi du pied. Parmi les pommiers qui viennent en plein champ, il se trouve des fruits de table, comme reinettes, apis, calvilles, etc., mais cela est rare. Les pommiers de plein champ sont proprement des plants à cidre, comme les poiriers de plein champ, sont des plants à poiré. Ceux qui sont les meilleurs pour manger ne valent rien pour faire de la boisson. Ce sont même presque toujours les fruits les plus désagréables à la bouche qui font le meilleur cidre, sans en excepter les étranguillons, qui sont des pommes sauvages et extrêmement revêches, que les porcs vont manger dans les bois. Les différentes espèces de pommiers, comme de poiriers champêtres, sont peu importantes. Le pommier se plaît dans les terres grasses, noires et un peu humides, parce qu'il veut avoir le bois moite et suant au-dedans. Il s'entretient aussi très bien dans les terres argileuses, même dans les montagnes, pourvu qu'il ait artificiellement ou naturellement la fraîcheur qu'il désire, et qu'il soit exposé au midi. Le poirier aime le même terroir que le pommier; mais il faut donner à celui-ci les endroits qui sont les plus à l'abri, parce que les poiriers sont plus enracinés, et moins sujets à être abattus par les vents.

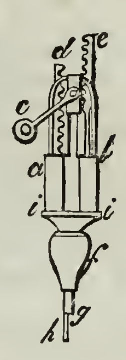
Le pommier se multiplie principalement par les pépinières, qu'on fait de marc de cidre, ou par plants enracinés, et par boutures de pommiers, ou encore de pommiers sauvages, qu'on trouve dans les bois et qu'on greffe, ou bien de jeunes plants qu'on fait venir de Normandie. La voie du pépin est longue, et le plant qui en vient veut être greffé et transplanté, pour être bon. Celui qui vient de rejetons va un peu plus vite, mais le fruit en est tardif et de peu de valeur. Le meilleur est de le greffer sur un pommier sauvage, ou sur prunier, pêcher, coignassier, et principalement sur poirier. On a du poirier par les mêmes voies; mais il est encore plus long que le pommier. Les pommiers comme les poiriers veulent être labourés deux fois l'an, pendant leurs premières années, et le poirier aime de plus à être déchaussé jusqu'aux racines, depuis Noël jusqu'à la fin de janvier; on en ébarbe les racines pendant ce temps; on y mêle du terreau en le réchauffant, et on tient son pied net, sa tige bien élaguée, à hauteur d'homme, tout son corps sans mousse et sans chenilles. A l'égard des pommiers, le fumier, surtout celui de mouton, même celui d'âne, trempé dans de l'eau; l'urine d'homme, la cendre et la poussière des chemins, leur conviennent. Les amateurs leur font couper les branches qui se croisent ou qui foisonnent trop, parce que ces arbres, qui sont de nature à jetter beaucoup de bois, deviendraient moins fertiles et mousseux. Ils sont sujets aux fourmis et aux vers. On dit que pour les en préserver il n'y a qu'à planter au pied un ognon marin, ou mettre sur les racines de la fiente de porc, mêlée d'urine d'homme.

Les pommiers et les poiriers commencent à rapporter la troisième année, et ils passent ordinairement la vie de l'homme. Le poirier, comme le plus tardif, dure plus long-temps que le pommier. Ces deux sortes de plants sont saisonniers, comme les noyers, les châtaigniers, les oliviers, quoiqu'ils ne le soient pas tant. Les pommiers et les poiriers fleurissent tous au printemps, mais le pommier fleurit quinze jours plus tard que le poirier; cependant le pommier est plus tôt mûr. On le dépouille en septembre, et les poiriers quinze jours plus tard. Il n'y a point d'espèce de fruit mieux connue en Angleterre que les pommes. Il y est tellement d'usage, qu'il est presque impossible aux Anglais de s'en passer. Ils en font du cidre comme nous, et plusieurs mets friands, qu'ils servent sur leurs tables. Enfin, quand tous les autres fruits

manqueraient en Angleterre, les pommes les en dédommageraient.

Un jardinier adroit, qui sait que les tiges des pommiers, des poiriers et des autres arbres semblables qui donnent des fruits à pepins, ne porteront qu'au bout de deux ans, aura toujours soin de laisser tous les ans sur son espalier des branches qui puissent se succéder les unes aux autres pour donner du fruit, car les mêmes branches ne peuvent produire qu'une seule fois, et lorsqu'elles en ont donné, principalement sur les espaliers, il faut les enlever dans la saison favorable pour faire place aux autres qui croissent. Sur un espalier bien gouverné, on doit voir le bois de trois étés, l'un chargé de fruit, l'autre destiné à se nouer pour fleurir (ce que la nature indique toujours dans le bourgeon, l'année avant qu'il fleurisse), et le troisième, qui consiste en de nouvelles branches, qui deviendront utiles à leur tour. C'est à la chûte des feuilles qu'on doit planter les pommiers et les poiriers en espalier. On doit laisser entre un arbre et l'autre dix à douze pieds de distance. Ce n'est que l'été suivant qu'on doit poser le treillage. Les Anglais greffent tous leurs pommiers nains sur les pommiers de paradis, parce qu'ils occupent peu d'espace et qu'ils produisent beaucoup de fruit, sans qu'il soit besoin de les tailler beaucoup.

POMPE AÉRIFÈRE POUR COLLER LES VINS MOUSSEUX EN BOUTEILLES. Lorsque les vins de Champagne qui sont devenus troubles dans les bouteilles ne se clarifient pas, on les colle, soit avec de la colle de poisson préparée, soit avec la poudre n° 3 de M. Jullien (Voy. Poudre). Lorsqu'ils ont contracté une teinte jaune, on y met une quantité plus forte de cette poudre. Pour faire cette opération, on retire un peu de vin, et l'on se sert d'un entonnoir pour introduire la colle que l'on verse avec une petite mesure contenant un demi-centième de litre. L'introduction de cette colle provoque la dilatation du gaz acide carbonique et lorsque le vin est très mousseux, non-seulement on éprouve beaucoup de déchet, mais encore l'on est souvent obligé de s'y prendre à plusieurs reprises, tant pour coller que pour remplir la bouteille. La pompe aérifère est susceptible de rendre cette opération aussi prompte que facile, et d'éviter les déchets.



Cet instrument se compose de deux petits corps de pompe *a* et *b*, dont les pistons, qui sont surmontés chacun de l'une des crémaillères *d* et *e*, sont mis en mouvement à l'aide de la manivelle *c* et d'une roue dentée qui engrène en même temps ces deux crémaillères, dont l'une descend lorsque l'autre monte. Les deux corps de pompe correspondent, celui *a* au tube *h*, qui doit verser la colle, et celui *b* au tube *g* qui doit aspirer le trop plein, tandis que le bouchon conique *f*, fermant l'orifice de la bouteille sur laquelle on opère, empêche le vin de se répandre.

Pour se servir de cet instrument, après avoir descendu le piston *d* jusqu'au fond de la pompe *a*, on trempe l'extrémité du tube *h* dans la colle et l'on fait remonter ce piston qui en aspire la quantité nécessaire pour remplir la pompe *a*, tandis que le piston *e* descend au fond de la pompe *b*. Introduisant ensuite les tubes *h*, *g* dans la bouteille que l'on veut coller, jusqu'à ce que le bouchon conique *f* la bouche parfaitement, on redescend le piston *d* de la pompe *a*, qui verse la colle en *h*, tandis que l'air ou le vin qui forment le trop plein montent par l'orifice *g* dans la pompe *b*; on enlève l'instrument et l'on bouche la bouteille que l'on agite ensuite avant de la ranger, pour mê-

ler la colle dans le vin. La première bouteille étant collée, on vide le vin ou l'air aspiré par la pompe *b* dans une bouteille vide; on aspire de la colle dans la pompe *a*, et l'on colle la seconde bouteille.

Il résulte de ce que nous venons de dire, qu'en faisant usage de la pompe aérifère pour coller les vins mousseux : 1° On ne sera pas obligé de retirer du vin de la bouteille avant d'y introduire la colle ; 2° que chaque bouteille en recevra toujours une égale quantité ; 3° que le vin le plus mousseux ne produira pas de déchet; 4° enfin, qu'on ne sera pas obligé de remplir la bouteille après y avoir introduit la colle, ce qui est toujours une opération longue et difficile.

Pour augmenter la solidité et éviter qu'il s'introduise des ordures dans les corps de pompe, l'instrument est revêtu d'une chape en fer-blanc, qui est soudée par sa base sur le plateau *i*, *i*; de manière que la manivelle *c* reste seule découverte en dehors de cette chape.

POMPEL-MOUSSE. Espèce d'orange extraordinaire, grosse, qui vient aux Indes orientales. C'est un fruit excellent. Sa chair est d'un goût vineux, et les équipages des vaisseaux hollandais ont grand soin de s'en pourvoir.

PONTE. Action par laquelle les oiseaux poussent dehors leurs œufs. La meilleure ponte des oiseaux domestiques et autres, est au printemps. (Voy. Poules, Poules d'Inde, Oie, etc.) La ponte des pigeons n'est que de deux œufs. Il y en a qui, pendant l'année, pondent plus souvent que d'autres; tels sont les pigeons de volière ; à l'égard des fuyards, ils ne couvent que deux ou trois fois en un an, au lieu que les autres le font presque tous les mois, lorsqu'ils sont de bonne espèce. Comme il y a des pigeons de volière qui ne sortent jamais, il faut, dans le temps qu'ils veulent pondre, mettre de la paille dans leur volière pour qu'ils fassent leur nid. L'eau ne doit point manquer dans leur volière, et doit toujours y être bien nette ; pour cela, il n'y a qu'à la changer souvent, et à leur mettre dans de grands baquets, dont les bords seront élevés de quatre doigts, afin que les pigeons puissent s'y baigner ; c'est ce qu'ils aiment beaucoup. La véritable maxime, pour bien peupler une volière, est de ne point toucher à la volée du mois de mars, afin d'en multiplier l'espèce. Si cette couvée n'est pas suffisante, on conserve encore les pigeons qui viennent après. On se sert de trémie, en bien des endroits pour mettre la vesce dont on nourrit les pigeons. Le grain en sort, à mesure que les oiseaux le mangent; ainsi il est toujours fort net, et il ne s'en perd point parmi les ordures et les plumes dont la volière est souvent remplie. Il y a des trémies de plusieurs façons, de pyramidales et de longues. C'est au choix de celui qui veut s'en servir, de la prendre comme il la souhaite. Il y en a qui, pour avoir des pigeonneaux de bonne heure, leur donnent à manger des lentilles cuites dans du gros vin. Un peu de chenevis de temps en temps est très salutaire aux pigeons de volière, principalement en hiver ; car, comme ils pondent presque tous les mois, ce grain qui les échauffe, y contribue beaucoup et les excite à couver pendant le froid. Les nids des pigeons doivent être exactement nettoyés après l'incubation de chaque pigeon ; car, sans ce soin, les poux et les mites s'y mettent, surtout durant l'été, et cette vermine incommode tellement les couveuses, qu'elles en deviennent maigres, et souvent abandonnent leurs œufs (Voy. Pigeon).

PONCIRE. C'est une espèce de citron fort gros dont la peau est très épaisse, c'est de cette peau dont on se sert pour faire ce qu'on appelle l'écorce de citron confite. Ce fruit se confit en bâtons ou par tranches, en les coupant en rouelles qu'on partage en deux, ou de la première façon en les tournant et en les coupant en travers, dont on forme des bâtons plus ou moins gros.

Les qualités du poncire et celles du citron sont les mêmes, on fait subir au premier toutes les préparations du second. (Voy. Citron).

POPULO. Sorte de liqueur, petit rossoli fort léger, délicat, doux et aisé à boire. Pour le faire, on fait bouillir trois pintes

d'eau ; quand elles sont refroidies, on y met une pinte d'esprit de vin, une pinte de sucre clarifié, un demi-verre d'essence d'anis distillé, autant d'essence de canelle, très peu de musc et d'ambre en poudre préparée. On observe, comme pour les autres rossolis, de ne point faire cuire le sucre en le clarifiant, parce qu'il se candit dans le rossolis et y fait des nuages. Le populo de Marseille est sujet à se corrompre parce qu'il est fait avec de l'eau froide.

POTAGE AU PAIN OU AU NATUREL. Après avoir mis dans une soupière une quantité suffisante de croûtes de pain bien taillées et d'une belle couleur ; jettez dessus un peu de bouillon bouillant, et laissez-les tremper jusqu'à ce que le moment de tremper le potage soit venu ; ajoutez alors la quantité de bouillon nécessaire pour que le pain baigne aisément. On se sert avec avantage, pour le potage au pain, de croûtes de pain à café ; séchées au four, ou de petites tartines qui ont subi une double cuisson, et que l'on nomme biscotes.

POTAGE DE CROUTES AU POT. Emincez des croûtes de pain peu chargées de mie ; mettez-les dans un plat creux, et versez dessus du bouillon et de la graisse du pot ; posez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient gratinées ; ayez trois entames de pain dont vous ôtez la mie ; trempez-les dans la graisse du bouillon ; après les avoir assaisonnées d'un peu de sel et de gros poivre, vous les placerez droites sur votre gratin ; au moment de servir, égouttez-en la graisse pour que le potage soit à sec ; alors mettez du bouillon dans un vase pour que chaque convive en verse à volonté sur son assiette, où il aura mis du pain et du gratin.

POTAGE AUX CAROTTES NOUVELLES. Après avoir coupé et tourné des carottes nouvelles de manière à en former des petits bâtons d'un pouce de longeur, et toutes de la même grosseur ; faites-les blanchir ; puis ; égouttez-les et les faites cuire dans du bouillon. Votre potage étant préparé comme ci-dessus, vous mettrez vos carottes sur le pain.

POTAGE AUX NAVETS. Agissez comme pour le potage aux carottes, avec cette différence seulement que lorsque vos navets seront tournés, il faudra les sauter dans le beurre pour leur donner une belle couleur.

POTAGE AUX OGNONS BLANCS. Epluchez avec soin un certain nombre de petits ognons blancs ; faites-les blanchir et faites-les cuire ensuite dans du bouillon en y joignant un peu de sucre ; lorsqu'ils seront suffisamment cuits, vous les verserez sur le potage au pain que vous aurez préparé.

POTAGE AUX POIREAUX. Coupez des poireaux en filets de la longueur d'un pouce ; faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient blonds ; puis, faites-les cuire sur un feu doux, dans une petite quantité de bouillon, et versez-les sur le potage au pain.

POTAGE A LA POINTE D'ASPERGES. Coupez des asperges en petits morceaux de six lignes environ ; faites-les blanchir et faites-les bouillir ensuite dans le bouillon pendant quelques minutes seulement, attendu qu'il faut qu'elles demeurent un peu fermes. Versez-les alors sur le potage que vous aurez préparé comme ci-dessus.

POTAGE AUX PETITS POIS. Il se prépare comme le précédent ; seulement, on met un peu de sucre dans le bouillon où l'on fait cuire les petits pois.

POTAGE AUX CONCOMBRES. Coupez des concombres en petits ovales ; faites-les blanchir pendant dix minutes ; laissez-les refroidir et égoutter ; vous mettrez des bardes de lard dans le fond de la casserole ; vous y mettrez vos concombres, les recouvrirez de lard, et y joindrez des carottes, ognons, gros poivre, deux clous de girofle ; vous les ferez cuire une demi-heure, et préparerez votre potage comme celui au pain ; vous mettrez les concombres dessus ; vous passerez dans un tamis de soie le fond, que vous dégraisserez et verserez sur votre potage.

Autrement, après avoir blanchi vos concombres, vous les mettrez cuire dans le bouillon pendant trois quarts d'heure ; vous les verserez ensuite sur le pain de votre potage.

Potage aux laitues. Ce potage se fait de deux manières, savoir : aux laitues entières et aux laitues émincées. Pour le faire aux laitues entières ; il faut éplucher ces dernières de manière à ne pas séparer les feuilles du cœur. Après les avoir lavées convenablement, faites-les blanchir en les jetant dans l'eau bouillante avec du sel. Une demi-heure après, jetez-les dans de l'eau bien fraîche ; mettez alors dans une casserole des bardes de lard, des tranches de veau, et posez-les dessus les laitues que vous aurez, au préalable, bien pressées et ficelées ; recouvrez les laitues avec de lard ; ajoutez-y des carottes et des ognons coupés en tranche ; mouillez le tout avec du bouillon, et faites-le cuire à petit feu. Les laitues étant cuites, vous les dresserez sur le potage au naturel.

Pour le potage aux laitues émincées, on coupe les laitues en petits filets ; on les passe au beurre ; on achève de les faire cuire dans du bouillon, et on les sert comme ci-dessus.

Potage savant. Faites rôtir une vieille perdrix fraîchement tuée ; ayez une cinquantaine de marrons de Lyon bien rôtis et bien épluchés ; faites-les cuire dans un bon empotage. Otez la peau et désossez votre perdrix, et pilez-en bien la chair ; égouttez ensuite vos marrons, et mettez-les dans un mortier avec la chair déjà pilée de la perdrix ; pilez et amalgamez le tout ensemble, et passez-le ensuite à l'étamine avec expression ; faites mitonner du pain de potage, et mêlez-le avec votre résidu, en procédant comme pour une purée de lentilles.

Potage au riz. Après avoir bien épluché le riz, qui contient souvent des petits cailloux et d'autres corps étrangers ; lavez-le à plusieurs reprises dans de l'eau chaude d'abord, en le frottant dans vos mains ; puis, en dernier lieu, dans de l'eau froide ; faites-le bouillir ensuite dans une petite quantité de bouillon, et mouillez-le toujours avec du bouillon à mesure qu'il crèvera. Il faut que le riz soit bien crevé ; sans cependant être réduit en bouillie ; il est suffisamment crevé lorsque les grains s'écrasent sans effort entre les doigts. Ajoutez y alors une quantité de bouillon telle que votre potage ne soit ni trop clair, ni trop épais. La quantité de riz nécessaire est d'environ une once par personne.

Potage printanier. Après avoir tourné et fait blanchir une égale quantité de petites carottes, navets, ognons et poireaux ; faites-les cuire dans du bon consommé, avec des haricots blancs, haricots verts, petits pois, petites fèves, concombres, pointes d'asperges, laitues, romaines, oseille et cerfeuil ; ajoutez-y un peu de sucre ; laissez réduire le tout en glace, et jetez vos légumes dans une purée de pois nouveaux, éclaircie avec du consommé.

Potage printannier a l'allemande. Hachez ensemble une égale quantité de laitues, d'oseille, de cerfeuil et de pourpier; mettez ces herbes hachées dans une casserole, avec un litre de petits pois, plus ou moins selon la quantité de potage que vous voulez faire ; mouillez le tout avec du bouillon, et faites-le cuire pendant deux heures au moins. Vous ferez en même temps crever du riz dans de l'eau avec un peu de beurre et de sel, et vous servirez ce riz en pain dans un vase à part.

Potage au vermicelle. Il est indispensable que le vermicelle soit nouvellement fabriqué, et qu'il n'ait aucun goût. Brisez le vermicelle entre vos doigts, et jetez-le dans le bouillon bouillant ; remuez-le avec une cuillère de bois, afin qu'il ne reste pas en paquets, et laissez-le bouillir pendant une demi-heure.

Potage a la Condé. Faites cuire des haricots rouges avec du bouillon ; vous y mettrez deux carottes, deux ognons, un peu de graisse de pot, deux clous de girofle ; quand ils seront cuits, vous les passerez au tamis ; vous ferez une purée claire, et la verserez sur des croûtes qui ont été passées dans du beurre, c'est-à-dire frites.

Potage a la purée de lentilles. Un litron de lentilles à la reine suffit pour faire un potage ; s'il était très fort, il en faudrait davantage ; vous les faites cuire avec du bouillon, deux carottes, deux ognons, deux clous de girofle ; quand vos lentilles

sont cuites, vous les passez à l'étamine; vous en composez une purée claire, que vous faites bouillir pour la dégraisser; vous la versez sur vos croûtes un moment avant de servir, afin que le pain ait le temps de tremper.

Potage au gras. Ce potage ainsi que le précédent, et en général tous les potages aux pâtes, étant ordinairement fort pâles, il est indispensable, pour qu'ils soient agréables à l'œil, de les colorer avec un peu de jus ou une décoction d'ognon brûlé, ou un peu de caramel, c'est-à-dire de sucre brûlé, dans une casserole non étamée.

Potage a la reine. On lève les chairs de trois ou quatre poulets cuits à la broche et refroidis; on les pile avec deux grandes cuillerées de riz qui n'aura cuit qu'un quart-d'heure dans l'eau bouillante. Les blancs de volaille et le riz bien pilés ensemble, on délaie la purée avec du bon consommé, et on la passe à l'étamine; lorsque la purée est passée, on la mouille avec du consommé, pour qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse; on prépare des croûtes comme pour le potage, et un quart-d'heure avant de servir on les mouille avec du consommé bouillant. Dans le consommé, on met les débris de volaille, que l'on laisse mijoter sur un petit feu pendant deux heures: cela fait, on passe le bouillon à travers une serviette fine ou un tamis de soie; on verse la purée au moment de servir; que le potage soit bien chaud et qu'il soit d'un bon sel.

Ce potage se fait aussi au riz, que l'on fait crever au court bouillon, afin qu'on puisse le mélanger avec la purée.

Potage a la semoule. La semoule est une pâte qui ressemble assez à du vermicelle que l'on aurait concassé; elle doit, comme ce dernier, être fraîchement faite et sans goût. On la jette dans le bouillon bouillant que l'on agite en même temps avec une cuillère, afin que cette pâte ne se coagule pas; une demi-heure de cuisson lui suffit.

Potage aux lazagnes. On appelle lazagnes une espèce de vermicelle qui ne diffère de ce dernier que par la forme; les lazagnes sont en rubans; elles se préparent comme le vermicelle, seulement il faut les laisser bouillir un quart-d'heure de plus,

Potage aux nouilles. On appelle nouilles une espèce de pâte que l'on ne prépare qu'au moment de s'en servir. Cassez cinq ou six œufs bien frais dans un demi-litron de farine; ajoutez-y un peu d'eau, de sel, du gros poivre, et faites de tout cela une pâte très ferme que vous étendrez avec un rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit réduite à l'épaisseur d'une ligne; coupez-la alors en losanges, en ronds, en filets, etc., que vous saupoudrez de farine pour qu'ils ne s'attachent pas ensemble; faites ensuite bouillir votre bouillon; jetez les nouilles dedans et faites-les cuire.

On fait encore le potage aux nouilles d'une autre manière, que l'on nomme à l'allemande. La pâte, dans ce cas, doit être assez liquide pour passer à travers les trous d'une passoire que l'on tient suspendue sur du bouillon bouillant, sur un feu assez vif pour que l'ébullition ne soit pas suspendue par l'addition de la pâte; il ne faut alors qu'un quart-d'heure de cuisson. Ce potage se nomme aussi potage à la Xavier.

Potage aux oeufs pochés. Ayez des œufs pochés, rafraîchis et parés de manière à ce qu'ils soient propres à mettre dans votre soupière; dix minutes avant de servir, jetez dans votre bouillon un peu de gros poivre.

Potage aux choux. Coupez un chou en morceaux et faites-le blanchir pendant une demi-heure; jetez-le ensuite dans de l'eau fraîche et faites-le égoutter. Lorsqu'il ne contiendra plus d'eau, vous le mettrez dans une casserole; vous y joindrez un ognon et quelques carottes, et vous garnirez le fond et les parois de la casserole de bardes de lard. Mettez le tout sur un feu doux, et mouillez-le de temps en temps avec du bouillon.

Le chou étant cuit, vous dressez un potage au pain comme il a été indiqué ci-dessus, et vous mettez ce chou dessus; puis vous arrosez le tout avec le bouillon dans lequel le chou aura cuit, et que vous aurez dégraissé.

On fait un autre potage aux choux auquel on ajoute du froment, et, dans ce cas, voici comment on procède: le chou étant cuit comme on l'indique ci-dessus, on met un morceau de beurre dans une casserole; sur ce beurre on fait un lit de pain, que l'on saupoudre de fromage de Gruyère ou de Parme râpé; puis on met successivement un lit de pain et un lit de de choux, en ayant le soin de saupoudrer chaque lit avec du fromage; on arrose ensuite le tout avec du bouillon, et l'on met la casserole sur un feu doux; afin que le potage puisse, non pas bouillir, mais mijoter pendant une demi-heure. On verse alors le contenu de la casserole dans une soupière, et l'on y ajoute le bouillon nécessaire pour qu'il ne soit pas trop épais.

Potage a la polacre. Faites cuire des pommes de terre à l'eau; étant cuites, coupez-les par tranches en forme de sous; faites bouillir du bouillon dans lequel vous mettrez une poignée de fenouil haché, et laissez bouillir le tout un quart d'heure; versez ensuite ce bouillon sur les pommes de terre que vous aurez mises dans la soupière. Faites en sorte qu'il y ait assez de pommes de terre pour tenir lieu de pain.

Potage aux herbes. Hachez ensemble une poignée d'oseille, une pincée de poirée et deux laitues dont vous aurez ôté les côtes; faites fondre le tout dans une casserole, sans eau, et mouillez les herbes avec du bouillon jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Dressez ensuite un potage au pain, et versez ces herbes dessus.

Potage a la julienne. Prenez une égale quantité de navets et de carottes, une quantité beaucoup moindre d'ognons, de poireaux et de céleri; coupez le tout en petits filets d'un pouce de long et de deux lignes; joignez-y de la laitue, du cerfeuil et de l'oseille hachés, et en proportion convenable. Après avoir fait revenir les racines dans du beurre bien frais, ajoutez-y les herbes, et mouillez le tout avec du bouillon. Tout cela ayant bouilli pendant une heure, vous le versez sur le pain que vous avez préparé comme pour le potage au naturel.

Il arrive aussi, et cette méthode est plus moderne, que l'on sert la julienne sans pain; dans ce cas, les légumes doivent être plus abondans, et l'on peut ajouter à ceux que nous avons indiqués des petits pois, des haricots verts, des pointes d'asperge, des culs d'artichauts, etc.

Potage a la Geaufret. Vous ferez cuire dix ou douze pommes de terre rouges dans les cendres chaudes; quand elles seront cuites, vous les éplucherez; vous en ôterez tout le rissolé, et même tout ce qu'il y a de dur pour n'en prendre que le farineux, que vous pilerez à sec; vous y joindrez quatre blancs de volaille, et gros comme deux œufs de beurre, que vous pilerez bien ensemble; quand le tout sera bien mêlé et sans grumeaux, vous y joindrez six ou huit jaunes d'œufs crus, que vous pilerez avec vos pommes de terre et vos filets à plusieurs reprises, et un peu de muscade et de gros poivre; quand le tout sera bien amalgamé, si votre pâte était trop épaisse, vous y joindriez un peu de crême double, au point que vous puissiez coucher votre pâte à la cuillère (comme des quenelles), ou la rouler comme des boulettes, puis vous les ferez pocher dans du bouillon, ou dans une eau de sel où vous joindrez un peu de beurre; après qu'elles auront été pochées, c'est-à-dire cuites une demi-heure dans de l'eau bouillante, vous les égoutterez; vous mettrez du bon bouillon dans votre soupière, et vous y mettrez vos quenelles. Ayez soin que le tout soit d'un bon sel.

Potage a la moelle. Prenez une demi-livre de moelle de bœuf; faites-la fondre et passez-la au tamis; cassez dedans quatre ou cinq œufs bien frais; joignez-y un petit pain à café que vous aurez fait tremper dans du bouillon, du sel, de la muscade, du persil, de la farine. Faites avec tout cela des boulettes, et faites-les bouillir dans le bouillon pendant cinq minutes. Versez ensuite dans la soupière, et servez.

Potage a la purée de racines. Après avoir coupé par tranches des navets et des carottes en égale quantité, un panais et quelques ognons, passez le tout au beurre, en ayant soin de mouiller avec du bouillon, et

de remuer assez fréquemment pour que les racines ne s'attachent pas ensemble ; ajoutez-y un peu de sucre que vous aurez presque réduit à l'état de caramel, et mettez le tout sur un feu doux ; lorsque la cuisson sera terminée, passez ces racines dans une étamine ou une passoire bien fine, et ajoutez à la purée qui en résultera, assez de bouillon pour que le potage ne soit pas trop épais.

Potages a la purée de pois, lentilles, haricots, etc. Après avoir fait cuire des pois dans du bon bouillon avec quelques carottes et ognons, il faut les écraser dans un mortier, et les passer à l'étamine. On en fait alors une purée que l'on jette sur des croûtons, c'est-à-dire des morceaux de mie de pain taillés en dés et que l'on aura fait sauter dans le beurre pour les rendre jaunes. Il sera bien, afin de conserver à la purée de pois la couleur verte, d'y joindre le jus que l'on aura exprimé d'une poignée d'épinards blanchis et hachés.

Les purées de lentilles et de haricots se font absolument de la même manière, le jus d'épinards excepté.

Potage a la purée de marrons. Après avoir débarrassé un quarteron de marrons de leur enveloppe noire, jetez-les dans l'eau chaude et les y laissez tremper jusqu'à ce que la seconde enveloppe s'enlève facilement ; épluchez-les alors ; puis pilez-les dans un mortier avec un morceau de pain que vous aurez fait tremper dans du bouillon ; éclaircissez la purée avec du bouillon chaud ; passez-la au tamis ou à l'étamine, puis faites-la cuire convenablement, et jetez-la sur des croûtons, que vous aurez passés au beurre.

Potage a la purée de pois nouveaux. Mettez dans une quantité d'eau froide suffisante un ou deux litres de gros pois ; mêlez les pois avec un morceau de beurre en les maniant ; puis ôtez-les de l'eau et faites-les égoutter. Mettez-les ensuite dans une casserole ; ajoutez-y un peu de persil et de ciboule, et faites cuire le tout sur un feu doux pendant une demi-heure environ, en ayant soin de le remuer de temps en temps; pilez alors les pois; passez-les à l'étamine ; ajoutez-y une quantité de bouillon suffisante pour que la purée ne soit pas trop épaisse, et jetez-la sur les croûtes quelques instans avant le moment de servir.

On conçoit aisément que, dans tous les cas, le pain peut être remplacé par les pâtes d'Italie, telles que vermicelle, lazagnes, semoule, etc.

Les potages dits *à la d'Artois, à la Viennet*, ne sont autre chose que des purées de pois ou de lentilles, etc., dans lesquelles on met des croûtons taillés en dés et frits dans le beurre.

Potage aux quenèfes. Vous ferez la même détrempe que pour le potage à la Xavier, à l'exception du persil (selon la grandeur de votre potage) ; vous la ferez assez épaisse, pour qu'en en mettant aux trois quarts d'une cuillerée à bouche, vous puissiez faire couler la pâte avec le doigt, et que, tombant dans votre bouillon bouillant, cela forme une boule ronde, longue ou ovale ; vous laisserez cuire votre potage une demi-heure ; vous aurez soin de le dégraisser, et qu'il soit d'un bon sel. Il peut se faire au maigre.

Potage a la purée d'écrevisses. Après avoir bien lavé un demi-cent d'écrevisses, enlevez à chacune d'elles les deux ongles du milieu de la queue afin d'en extraire un intestin qui se prolonge jusque là ; puis faites-les cuire à grand feu avec sel, gros poivre et vinaigre ; ouvrez-les ensuite pour en extraire l'intérieur du ventre ; puis pilez-les dans un mortier en même temps qu'une certaine quantité de mie de pain que vous aurez fait frire dans le beurre. Mettez ensuite le tout dans du bouillon que vous aurez passé au tamis ; puis vous ferez chauffer cette purée sur un feu doux, en ayant soin qu'elle ne bouille pas, et vous la jetterez sur les croûtons passés au beurre, que vous aurez préparés à l'avance.

Potage a la purée d'huîtres. Après avoir pilé dans un mortier deux douzaines d'huîtres, ou davantage, selon la quantité de potage dont vous avez besoin ; jetez-les dans le bouillon, et mettez le tout sur un feu doux pendant trente ou quarante minutes ; puis trempez avec ce bouillon des croûtons passés au beurre.

Potage a la bourguignonne Après avoir émincé six grosses carottes, autant de gros ognons, quatre gros navets, et un nombre égal de poireaux, trois pieds de céleri, mettez dans une casserole un morceau de beurre suffisant, gros comme la moitié d'un œuf de sucre, avec vos légumes que vous passerez à blanc, c'est-à-dire auxquels vous ne laissez pas prendre couleur en les faisant revenir sur le feu; si vous voyez qu'elles veulent prendre couleur, mouillez-les de bouillon, et faites-les mijoter deux heures sur le feu; passez-les ensuite à l'étamine; puis clarifiez votre purée; qu'elle ne soit pas trop épaisse; trempez votre pain avec du bon bouillon.

Potage a la xavier. Ayez trois quarts de litron de farine que vous délayerez avec six jaunes d'œufs et deux œufs entiers, un peu de sel et de bouillon (suffisamment pour que votre détrempe soit assez liquide, et qu'elle puisse passer à travers une cuillère percée); vous y mettrez une cuillerée de persil haché bien fin, que vous mêlerez avac votre pâte, puis un quart de muscade râpée et une pincée de gros poivre; quand le tout est bien mêlé, vous mettez aux trois quart d'une casserole de bon bouillon; quand il bout, prenez une cuillère percée dans laquelle vous verserez votre appareil, que vous faites tomber dans votre bouillon; vous aurez soin qu'il bouille toujours afin que votre pâte prenne; vous aurez soin aussi d'écumer votre potage, pour qu'il soit net. L'on peut faire aussi ce potage maigre en se servant du bouillon maigre (Voy. bouillon maigre). Ce potage n'a pas besoin de bouillir plus d'un quart d'heure.

Potage aux quenelles de pommes de terre. Epluchez et pilez une certaine quantité de pommes de terre violettes que vous aurez fait cuire à la vapeur; pilez ensuite du blanc de volailles cuites à la broche. Mettez ensemble les pommes de terre et le blanc de volailles; ajoutez-y un morceau de beurre, des jaunes d'œufs, un peu de poivre, de sel, et de muscade, et faites du tout, en le pilant de nouveau, une pâte qui soit assez ferme pour que vous en puissiez faire des boulettes; jettez ensuite ces boulettes ou quenelles dans une quantité suffisante de bouillon bouillant, et laissez-les cuire pendant un quart d'heure.

Pour faire cuire les pommes de terre à la vapeur, ce qui est la meilleure méthode, il suffit de couvrir une casserole peu profonde, et dans laquelle on aura mis très peu d'eau, de la couvrir, disons-nous, d'un clayon d'osier de même grandeur, de mettre les pommes de terre sur le clayon, et de fermer hermétiquement la casserole au moyen d'un linge blanc plié en quatre et d'un couvercle, afin que la vapeur ne s'échappe pas.

Potage au macaroni. Le macaroni est une pâte qui ne diffère du vermicelle que par la forme, et il se prépare comme ce dernier; la seule différence consiste à servir à part, et en même temps que ce potage, du fromage de parmesan ou de Gruyère râpé, afin que chacun puisse en mettre dans son assiette la quantité qui lui convient.

Potage a la kusel. Faites blanchir une quantité d'ognons, poireaux, carottes et navets, quelques laitues et quelques pieds de céleri, le tout, quant aux racines, d'un pouce de long, et de la même grosseur; faites cuire le tout dans le bouillon, à l'exception des laitues que vous ferez cuire à part, également dans du bouillon, et entre des bardes de lard; versez ensuite le tout dans du bouillon, et servez sans y mettre de pain.

Potage a la desclignac. Vous aurez quinze jaunes d'œufs que vous délayerez avec une pinte de bon bouillon, que vous passerez plusieurs fois à travers une étamine; vous mettrez votre appareil dans un moule ou un vase, afin que vous puissiez le faire prendre au bain-marie; lorsque cela sera bien pris, vous verserez du bouillon chaud dans votre soupière; puis avec une écumoire, vous prendrez de vos œufs (pris au bain-marie), de manière que cela forme des soupes que vous mettez dans votre soupière; il faut que votre potage en soit bien garni.

Potage a la languedocienne. Ce potage

est une julienne, pour la préparation de laquelle on se sert d'huile au lieu de beurre; c'est-à-dire qu'après avoir coupé et préparé les légumes, comme il est dit à l'article de la julienne, on les fait revenir dans de l'huile d'olive, et que l'on ajoute au potage, au moment de le servir, des croûtons taillés en filets et également frits dans l'huile (Voy. POTAGE A LA JULIENNE).

POTAGE A LA GRIMOD DE LA REYNIÈRE. Mettez dans une moyenne marmite un chapon troussé, comme pour le potage au riz; deux pigeons, un morceau de tranche de bœuf de trois livres, le tout bien ficelé; remplissez cette marmite de bon bouillon; après l'avoir écumée, garnissez-la de carottes, navets, ognons, céleri, poireaux, et deux clous de girofle. Vos viandes cuites, au moment de servir, mettez le chapon et les deux pigeons dans un plat, avec des laitues entières, de petits ognons, des carottes et des navets coupés en gros dés; de ces trois sortes de légumes en grande quantité et cuits comme pour la *Garbure au hameau* (Voy. ce mot). Vos légumes cuits, dressez-les sur le chapon et les pigeons, de manière qu'ils forment buisson; passez le bouillon de votre marmite au travers d'une serviette fine ou d'un tamis de soie; servez à côté de votre plat un pot plein de bouillon bien chaud et d'un bon sel.

POTAGE A LA PURÉE DE GIBIER. Mettez dans six ou sept litres de bouillon, quatre livres de bœuf, un jarret de veau, trois perdrix et un faisan; faites écumer, et ajoutez carottes, ognons, céléri, girofle et persil; laissez bouillir le tout pendant quatre ou cinq heures. Pilez en même temps quelques perdreaux rôtis et refroidis, et un peu de mie de pain; passez ces perdreaux pilés à l'étamine, et mouillez cette purée avec le bouillon ci-dessus; faites-la chauffer ensuite sur un feu doux, sans la laisser bouillir, et versez-la sur des croûtons sautés au beurre.

POTAGE A LA PURÉE DE TOMATES. Vous prenez trente tomates bien mûres; vous les coupez en deux; pressez les pepins et le jus qui se trouvent dans l'intérieur de vos tomates; émincez une livre de maigre de jambon salé, quatre gros ognons, un bon bouquet de persil; mettez le tout dans une casserole avec un quarteron de beurre fin; faites fondre vos tomates très doucement, afin que votre jambon ait le temps de laisser son goût. Mettez une demi-livre de croûte de pain à potage, faites bouillir dedans votre purée pour lui donner du corps; le tout bien cuit, vous passerez votre purée à l'étamine, et la mettrez dans une casserole propre; mouillez-la avec du bon consommé, faites-la partir sur un fourneau; aussitôt qu'elle commence à bouillir, vous la placez sur le coin de votre fourneau, la laissez dégraisser pendant une demi-heure; vous y ajoutez un peu de sucre. Cette purée se sert ordinairement avec des pâtes de Pouille blanchies et cuites dans un bon consommé au macaroni cassé, ainsi que du riz cuit de même.

POTAGE A LA TORTUE. Coupez par morceaux de la grosseur d'une noix, une quantité suffisante de chair de tortue; mettez-les, après les avoir fait dégorger, dans du bon consommé, avec poivre, girofle, ognons, carottes, thym et laurier, et faites cuire le tout pendant trois ou quatre heures sur un feu doux. Préparez, pendant ce temps, des quenelles de volaille que vous assaisonnerez de persil, de civette et d'anchois; faites pocher ces quenelles dans du consommé; égouttez-les et versez dessus votre potage à la tortue dans lequel vous aurez mis, quelques instans auparavant, trois ou quatre verres de vin de Madère sec.

On fait un potage à peu près semblable, en substituant la tête de veau à la tortue; seulement on y ajoute des champignons, du riz de veau, des ognons et des crêtes de coqs, deux ou trois œufs frits, et des truffes. Ce dernier accessoire n'est pas indispensable.

POTAGE A LA RUSSE. Coupez par petits morceaux carrés, et en égale quantité, du jambon de Bayonne, de la graisse de bœuf, du filet de bœuf et de la noix de veau; mettez le tout dans une marmite avec du vin de Madère, du beurre bien frais, mus-

cade, sel et poivre, et le faites bouillir jusqu'à ce que le vin étant tari, la viande soit sur sa glace; il faut alors mouiller cette préparation avec du bouillon, ou mieux avec du consommé, et laisser cuire pendant quatre heures au moins. Préparez, d'autre part, des petites carottes et de petits ognons en égale quantité, passez-les au beurre; achevez de les faire cuire daus du jus, et dressez-les sur votre potage quand il sera cuit, après avoir mis dans ce dernier un peu de fenouil haché.

Potage a l'allemande. Faites bouillir un litre de bon bouillon dans une casserole; préparez dans une terrine trois jaunes d'œufs, avec une cuillère et demie à bouche de fécule de pommes de terre, une de fromage parmesan râpé, et une pincée de gros poivre; mêlez le tout ensemble, en y ajoutant un œuf entier et un peu de crême double; que votre appareil soit assez liquide pour pouvoir passer au travers d'une passoire; faites-le passer rapidement dans votre bouillon bouillant; cinq minutes de cuisson suffisent : versez votre potage dans votre soupière, et servez du fromage râpé à part.

Potage aux rabioles. Faites, avec des œufs frais et de la farine, dans la proportion de six œufs pour deux livres de farine, une pâte bien ferme; étendez-la ensuite avec le rouleau aussi mince que possible, et mettez dessus, dans toute la longueur, une farce composée de blancs de volailles, de lait, de fromage parmesan râpé, de jaunes d'œufs et bourrache blanche et assaisonnée de gros poivre, canelle et muscade. Repliez ensuite votre pâte en deux, de manière à ce qu'elle soit bien jointe, et coupez-la par petits morceaux ronds ou carrés que vous ferez bouillir dans du bouillon pendant quelques minutes. Egouttez-les et dressez-les dans une soupière, en mettant successivement un lit de rabioles, un lit de parmesan râpé et de beurre fondu; versez sur le tout du jus à l'étouffade, préparé comme ci-dessus et très chaud (Voy. jus a l'étouffade) et servez.

La même pâte sert à faire un autre potage appelé nouilles à l'italienne; seulement on ne met point de farce sur la pâte, et on coupe cette dernière le plus fin possible.

Potage aux quenelles de volaille. Faites une panade avec un petit pain à café, du beurre bien frais, des jaunes d'œufs; laissez-la dessécher et refroidir, et pilez-la avec des blancs de volaille, du beurre frais, fromage parmesan, deux ou trois œufs entiers, sel, poivre et muscade. Faites ensuite bouillir du bon consommé, et jetez dedans vos quenelles, que vous aurez moulées dans une petite cuillère; servez ensuite avec du fromage parmesan râpé à part.

Potage a la crécy. Prenez quinze belles carottes les plus rouges possibles; vous prenez l'extérieur; si vous mettiez le cœur, cela blanchirait votre purée; vous faites revenir vos carottes dans du beurre avec un bon morceau de jambon que vous passez ensemble; quand vos carottes sont bien bouillantes, vous les mettez sur un feu bien doux, et feu dessus; quand elles sont cuites, vous les égouttez; vous ôtez le jambon; mettez les carottes dans un mortier; pilez-les bien et passez-les trois fois de suite à l'étamine, afin que la purée soit plus liée; mettez dans une casserole; mouillez avec votre consommé; qu'il ne soit pas trop épais, ni trop clair; faites-la bien écumer; goûtez si elle est d'un bon sel; vous y mêlerez un peu de sucre pour ôter l'âcreté de la carotte, et servez avec des croûtons ou du riz; vous faites crever le riz à part dans le bouillon.

Potage au salep. Le salep est une racine séchée et pulvérisée que l'on jette en très petite quantité dans du bouillon bouillant; il ne faut pas, pour une personne, plus d'une cuillerée à café de cette poudre.

Potage au sagou. On donne le nom de sagou à une espèce de gomme que l'on recueille en Asie. Après avoir lavé le sagou dans de l'eau bouillante, on le met sur le feu dans une petite quantité de bouillon, et l'on ajoute du bouillon peu à peu, jusqu'à ce que le sagou étant dissous, ait l'apparence d'une gelée; on y ajoute alors quelques jaunes d'œufs et l'on sert.

Potage a la fécule de pommes de terre. Délayez dans du bouillon froid une quantité suffisante de fécule, c'est-à-dire, environ deux cuillerées pour une personne, versez-la ensuite dans du bouillon bouillant, en remuant avec une cuillère, et laissez cuire pendant cinq minutes.

Potage au gruau d'avoine. Lorsque l'on emploie le gruau en farine, on opère de la même manière que pour la fécule de pommes de terre. Lorsque l'on emploie le gruau entier, il faut le faire tremper pendant vingt quatre heures, ou le faire bouillir pendant trois ou quatre heures dans de l'eau avant de le mettre dans le bouillon. Cette dernière manière est la meilleure, attendu que le gruau bouillant moins longtemps dans le bouillon, ce dernier ne se sale pas trop; il ne faut pas oublier de passer le gruau en le tirant de l'eau, et de le presser fortement avant de le mettre dans le bouillon, où on le laissera cuire jusqu'à ce qu'il forme une espèce de bouillie; si cette bouillie était trop épaisse, on pourrait ajouter du bouillon avant de servir.

Potage a l'orge perlé. Après avoir fait tremper l'orge pendant vingt-quatre heures, laissez-le bien égoutter et faites-le crever dans une petite quantité de bouillon; ajoutez du bouillon quand l'orge est crevé et laissez-le bouillir encore pendant une demi-heure.

Nota. On fait encore, pour les malades et convalescens, du bouillon de veau et du bouillon de poulet; mais ces bouillons ne peuvent être regardés que comme médicamens.

Potage au chasseur. Mettez dans une marmite un lapin coupé par morceaux, un morceau de lard, un chou, quelques carottes, ognons, persil, thym, sel et poivre; faites bouillir jusqu'à ce que le tout soit cuit, et trempez des croûtes avec ce bouillon comme pour le potage au naturel.

Potage au mouton. Mettez dans de bouillon un gigot ou une épaule de mouton, un assez grand nombre de navets, quelques ognons et pieds de céleri, sel, poivre, girofle et gingembre; le tout ayant été écumé, laissez-le bouillir doucement pendant trois ou quatre heures, et servez la viande et les légumes dans le bouillon.

En France, on fait peu usage de ce potage dont la recette est empruntée à la cuisine anglaise.

Potage a la Camérani. Procurez-vous d'abord de véritables macaronis de Naples, et d'excellent fromage parmesan, avec de l'excellent beurre de Gournay ou d'Isigni, selon la saison; environ deux douzaines de foies de poulets gras, d'une raisonnable grosseur; du céleri et de toutes sortes de légumes potagers, tels que choux, carottes, panais, poireaux, navets, etc.

Commencez par hacher bien menu les foies de poulets, le céleri et les légumes; faites cuire le tout ensemble dans une casserole avec du beurre.

Pendant ce temps, faites blanchir les macaronis; assaisonnez-les de poivre et d'épices fines, et laissez-les bien égoutter.

Prenez ensuite la soupière que vous devez servir sur table, et qui doit aller sur le feu; dressez au fond un lit de macaronis; par dessus, un lit du hachis précité; enfin un lit de fromage de parmesan. Recommencez ensuite dans le même ordre, et élevez les assises de ce bâtiment jusques vers les bords de la soupière; remettez-la ensuite sur un feu doux, et laissez mitonner le tout pendant un temps convenable.

Potage aux herbes. Hachez grossièrement de l'oseille, des laitues et du cerfeuil; passez-les au beurre, et faites-les fondre en les mouilant avec de l'eau; mettez un peu de sel et de gros poivre, et faites bouillir pendant vingt minutes; liez ensuite avec des jaunes d'œufs et de la crême, et versez le tout sur des croûtes de pain de belle couleur.

Potage aux choux. Après avoir émincé votre chou, et en avoir extrait les grosses côtes, passez-le au beurre jusqu'à ce qu'il devienne blond; mouillez avec de l'eau; ajoutez-y de gros poivre, un peu de sel, et faites bouillir le tout pendant une heure environ; versez ensuite le bouillon et les choux sur des croûtes de pain taillées et de belle couleur.

Potage a l'ognon. Faites frire dans du beurre bien frais des ognons coupés en tranches bien minces, jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau jaune; versez alors une quantité d'eau proportionnée à la quantité de beurre et d'ognon; ajoutez du sel et du poivre; faites bouillir le tout pendant vingt minutes, et versez-le ensuite sur le pain que vous aurez préparé. Il est convenable, afin de diminuer l'âcreté des ognons, d'en extraire soigneusement la tête et la queue.

Potage aux poireaux. Coupez des poireaux en filets, comme pour la julienne; faites-les frire dans le beurre; mouillez avec de l'eau; ajoutez du poivre et du sel; faites bouillir le tout une demi-heure, et versez-le sur le pain que vous aurez préparé.

Potage a la chicorée. Après avoir émincé des chicorées et en avoir extrait les côtes, passez-les au beurre et mouillez-les quand elles commencent à devenir blondes; ajoutez du sel et du poivre, faites bouillir pendant une heure et servez comme ci-dessus.

Potage au riz faubonne. Coupez en forme de petits dés une égale quantité de navets, carottes, ognons et poireaux; passez-les au beurre; mouillez avec de l'eau; mettez-y une quantité de riz proportionnée à la force du potage, du gros poivre et du sel, et laissez bouillir le tout jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Potage a la purée de pois. Ce potage, ainsi que tous les autres à la purée de lentilles, haricots, etc., se font absolument au maigre comme au gras; il ne s'agit que de substituer le bouillon maigre au bouillon gras.

Potage a la purée de lentilles. Après avoir fait votre purée comme il est indiqué à l'article Purée (Voy. ce mot), vous la versez sur vos croûtes au moment de servir, afin que le pain ait le temps de tremper.

Potage a la purée de haricots. Vous préparez votre purée comme il est indiqué à cet article (Voy. Purée); vous y ajoutez au moment de la verser sur vos croûtes, un morceau de beurre, que vous faites fondre en tournant la purée autant qu'il est nécessaire. Avant de servir votre potage, assurez-vous s'il est d'un bon sel.

Potage a la purée de coucoudrelles. Vous prenez trente coucoudrelles, ou petites citrouilles vertes de la grosseur d'un œuf; vous ratissez un peu le vert de dessus comme à une carotte; émincez-les; faites-les fondre de même que les tomates passées en purées, dégraissées ou travaillées. Vous les servez avec des pâtes comme ci-dessus.

Potage au potiron. Mettez dans une casserole, avec très peu d'eau, votre potiron coupé en forme de dés. La quantité de potiron doit être proportionnée à la force du potage que vous voulez faire; laissez-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien cuit; puis tirez-le de l'eau; faites-le égoutter et passez-le à l'étamine; mouillez cette purée avec du lait; ajoutez-y du beurre bien frais, et salez convenablement; faites alors bouillir ce potage, et versez-le sur des croûtons passés au beurre et coupés en carrés ou losanges.

Potage au lait. Après avoir fait bouillir votre lait, sucrez-le, ou salez-le, et le jetez sur le pain que vous aurez préparé.

On peut aussi mettre dans un potage au lait une liaison de jaunes d'œufs. Dans ce cas, on remet le lait sur le feu; lorsqu'on y a ajouté la liaison, on le remue doucement, et on le retire lorsque le lait est devenu assez épais pour couvrir le dos de la cuillère.

Potage a la Monago. Coupez des mies de pain en petits carrés fort minces; jetez dessus du sucre en poudre et faites-les griller, ou bien, ce qui est mieux, mettez-les sous le four de campagne jusqu'à ce qu'elles aient pris un peu de couleur. Faites bouillir du lait; liez-le avec des jaunes d'œufs comme il est dit ci-dessus, et versez-le sur votre pain.

Potage a la Détiller. Ce potage est le même que le potage au lait lié; seulement, au lieu de croûtes de pain, on emploie des croûtons bien minces, carrés et sautés au beurre.

Potage a la d'Artois. On passe des croûtons dans le beurre, c'est-à-dire qu'on les fait frire jusqu'à ce qu'ils soient blonds; ces

croûtons faits avec de la mie de pain peuvent être taillés en rond, en ovale, ou en gros dés. On fait une purée de pois verts (Voy. Pois verts); on la mouille avec du bouillon, jusqu'à ce qu'elle soit assez claire pour le potage; au moment de la servir, on y fait fondre un morceau de beurre, et on la verse en même temps sur les croûtons.

Potage a la Chantilly. Préparez des croûtons comme dans l'article précédent; préparez aussi une purée de lentilles à la reine (Voy. Purée); vous la clarifierez et vous y mettrez gros comme un œuf de beurre, que vous laisserez fondre sans le mettre sur le feu; ne versez votre purée sur le potage qu'au moment de servir, après vous être assuré qu'il est d'un bon sel.

Potage aux grenouilles. Après avoir coupé la tête aux grenouilles, dépouillez-les; enlevez les intestins et ne conservez que le rable et les cuisses que vous ferez dégorger et laverez bien; sautez les grenouilles au beurre avec sel et gros poivre, et laissez-les finir de cuire sur un feu doux; pilez-les ensuite dans un mortier, en y ajoutant un peu de mie de pain trempée dans du lait; délayez la pâte qui en résultera avec le jus que les grenouilles auront rendu en cuisant; passez cette purée à l'étamine; faites-la chauffer sans cependant la faire bouillir, et versez-la sur des croûtes de pain que vous aurez fait tremper quelques instans auparavant dans une petite quantité de bouillon maigre bouillant.

Potage a la provençale. Coupez en tranches fort minces quelques ognons, une ou deux gousses d'ail; ajoutez-y du persil sans le hacher, un peu de laurier, et faites frire le tout dans un peu d'huile d'olive; mouillez ensuite avec de l'eau; ajoutez du poivre, du sel, de la muscade, et faites cuire dans cette espèce de court-bouillon une forte sole ou un turbot; retirez le poisson dès qu'il sera cuit; passez votre bouillon que vous ferez bouillir de nouveau après avoir mis dedans un peu de fenouil haché, et jetez-le sur des croûtons sautés à l'huile et d'une belle couleur.

Potage maigre aux concombres. Epluchez bien vos concombres; enlevez-en la peau, et taillez-les en petits morceaux ronds. Après leur avoir fait jeter leur eau dans une casserole avec un peu de sel, égouttez-les; sautez-les au beurre, et quand ils auront pris couleur, joignez-y un peu d'oseille et de cerfeuil hachés; mouillez avec du bouillon maigre; faites bouillir le tout pendant vingt minutes, et après avoir ôté votre potage du feu, liez-le avec des jaunes d'œufs et de la crême; versez ensuite sur des croûtons taillés en petits ronds, et servez.

Potage au laurier d'amandes. Faites glacer sous le four de campagne des petits morceaux de mie de pain taillés en rond; mettez-les dans une soupière avec des jaunes d'œufs, du sucre et de la fleur d'oranger; versez sur cette préparation du lait dans lequel vous aurez fait bouillir quelques feuilles de laurier d'amandes; et remuez en même temps avec une cuillère. Ce potage se sert ordinairement après les huîtres dont il facilite la digestion.

Potage au céleri. Coupez en dés des pieds de céleri; après les avoir fait blanchir, rafraîchir et égoutter, faites-les cuire dans du bouillon maigre avec du sucre, et jetez-les, en guise de croûtons, dans une purée de pois et de lentilles. Ce potage peut, comme beaucoup d'autres, se faire également au gras et au maigre.

Lait de poule. Délayez dans un peu d'eau des jaunes d'œufs; mêlez-y une quantité de sucre convenable et un peu de fleur d'oranger, et jetez sur cette préparation de l'eau bouillante, en remuant toujours jusqu'à ce que le tout ait l'apparence du lait.

Potage aux choux-fleurs. Vos têtes de choux-fleurs étant bien cuites à l'eau et égouttées, vous liez un peu de béchamel (Voy. Béchamel) avec des jaunes d'œufs; vous y ajoutez du beurre frais, sel, gros poivre, muscade; vous mêlez vos choux-fleurs dans le tout, et le laissez refroidir. Faites alors, avec cette préparation, de petites boules de la grosseur d'une noix; saupoudrez-les avec de la farine; faites-les frire dans le beurre; mettez-les dans du

bouillon, et servez en même temps du fromage râpé.

Potage au poisson. Prenez des carrelets, anguilles de mer et merlans une égale quantité; lavez; égouttez et coupez par morceaux. Mettez dans une casserole de l'eau et de l'huile d'olive, dans la proportion d'une demi-livre d'huile pour un litre d'eau; ajoutez une gousse d'ail et du persil hachés, quelques ognons, laurier, fenouil et sel. Lorsque cette préparation commencera à bouillir, vous mettrez votre poisson dedans, et l'y laisserez jusqu'à ce qu'il soit cuit, ce qui n'excède pas un quart-d'heure. Servez ensuite ce bouillon que vous aurez passé et dans lequel vous aurez mis des tranches de pain, et servez à part le poisson.

Potage aux huitres, aux moules, etc. Après avoir fait bouillir dans leur eau les huîtres ou les moules pendant deux ou trois minutes; faites cuire des ognons émincés dans du beurre bien frais; ajoutez ensuite un peu de farine et mouillez avec l'eau qu'auront rendue vos huîtres ou moules. Ce bouillon étant fait, mettez dedans vos huîtres ou moules, des croûtons sautés au beurre, et ajoutez une liaison de jaunes d'œufs.

On opère de la même manière pour tous les potages aux coquillages.

POTAGER. Jardin dans lequel on cultive les légumes, herbes, herbages, non seulement pour mettre dans les potages, mais même pour faire d'autres plats particuliers. Un potager exige bien des choses pour être parfait. Il faut, premièrement, que le fond de terre en soit bon et bien amendé, et qu'il soit de plus bien exposé au soleil. Lorsqu'on a envie de dresser un potager, il faut commencer par en fouiller la terre, c'est-à-dire, seulement les endroits qu'on veut mettre en carrés et plates-bandes; car pour le terrain destiné pour les allées, il est inutile de le fouiller. S'il est clos de murs, il n'en vaut que mieux. Il y a des potagers coupés de murs, et d'autres qui ne le sont pas; les premiers sont les plus rares. Il faut de l'eau dans un potager soit par le secours d'un bassin ou de quelqu'autre endroit de cette nature; car, sans eau, un potager ne produit rien qui vaille. Pour être bon, il a encore besoin d'un habile jardinier qui le conduise. Il y a manière de bien distribuer un potager. Il faut avoir sa melonnière dans l'endroit le plus exposé au soleil, et le plus à couvert des mauvais vents qu'il est possible. Un potager doit avoir ses endroits marqués pour mettre les salades, les légumes et autres herbages, chacun séparément; c'est le bon ordre, et celui qu'il faut tenir. Le fumier ne doit point manquer dans un potager, si on veut qu'il rapporte abondamment de tout.

POTIRON. Gros fruit qui vient à une plante rampante, et qui est une espèce de citrouille; il se cultive de même et sert aux mêmes usages en cuisine (Voy. Citrouille). On donne aussi le nom de potiron à un champignon dont il y a plusieurs espèces.

POUDDING. Ce mot, dont la véritable orthographe est *pudding*, est anglais. Il signifie gâteau, et suivant que ce gâteau est fait avec des raisins, du pain, etc., on l'appelle *plum-pudding* ou *bread-pudding*, etc. Nous l'écrivons comme on l'écrit et on le prononce en France, cela nous a paru plus commode pour nos lecteurs.

Plum-poudding. Gâteau de raisins. Hachez bien menu deux livres de graisse de rognon de bœuf avec une livre et demie de farine, et mettez-la dans un grand vase; mêlez à cette graisse une livre et demie de raisin de caisse que vous avez épepiné, et une demi-livre de raisin de Corinthe bien épluché; ajoutez le zeste de la moitié d'un citron hâché bien fin, une poignée de cédrats confits, coupés en petits dés, du sel, un peu de sucre, huit œufs entiers, deux petits verres d'eau-de-vie de Cognac, et un bon verre de vin de Madère; mouillez le tout avec du lait; maniez de façon à faire une pâte liquide; faites bouillir de l'eau dans une marmite capable de contenir votre plum-poudding; quand votre eau bouillira, posez dans une passoire un torchon beurré et fariné, mettez-y votre appareil; après avoir rassemblé et lié les coins de votre torchon, mettez-le dans votre mar-

mite, que vous mettez sur le bord du fourneau, où vous la conduirez comme un pot-au-feu; on ne doit la couvrir qu'à moitié, il faut qu'elle ne cesse pas de bouillir, et pour l'entretenir, il faut toujours avoir de l'eau bouillante, sans cela l'eau pénétrerait dans le plum-poudding; il faut six ou sept heures de cuisson, et le retourner d'heure en heure; pendant qu'il cuit, on fait la sauce suivante: on fait cuire comme une sauce ordinaire, dans une casserole, un quarteron de beurre fin, une pincée de farine, une pincée de zeste de citron, une écorce de cédrat hachée, une pincée de sel, deux cuillerées à bouche de sucre en poudre; on mouille le tout avec du vin de Madère. Au moment de servir, on égoutte un instant son plum-poudding; on ouvre le torchon; on pose le poudding sur un plat; on le retourne et on ôte le torchon; on le pare et on le masque de sa sauce. On peut aussi faire cuire le poudding au four dans une casserole beurrée.

Poudding a l'anglaise. Mettez dans un vase un litron de farine, une demi-livre de raisin de caisse, du sel en suffisante quantité, une pincée de citron vert hâché, une pincée de canelle en poudre, trois quarterons de graisse de bœuf hâchée bien fin, huit œufs entiers, une cuillerée à bouche d'eau de fleur d'oranger, un petit verre de bonne eau-de-vie et une chopine de crême; délayez bien le tout, et finissez-le en y incorporant un demi-setier de lait; beurrez une casserole avec du beurre clarifié; retournez-la pour la laisser égoutter; mettez-y votre appareil, ayant soin de le remuer de suite; faites cuire votre poudding à un four passablement chaud; sa cuisson achevée, renversez-le; poudrez-le de sucre; glacez-le, soit au four, soit avec une pelle rouge, et servez.

Bread-poudding, ou gateau au pain. Faites bouillir une chopine de crême avec le zeste d'un citron, un peu de canelle, un quarteron de sucre et un peu de sel; vous mettrez dans une autre casserole une livre de mie de pain tendre; versez la crême bouillante sur votre mie de pain; couvrez-la d'un couvercle, laissez-la tremper pendant une heure; retirez-en la canelle et le citron; incorporez-y cinq œufs entiers; beurrez un moule, mettez votre appareil dedans; couvrez votre moule d'une serviette beurrée et farinée; liez-la bien serrée sur le bord du moule; mettez cuire votre poudding dans une marmite d'eau bouillante pendant une heure; au moment de servir, égouttez-le; retirez la serviette; renversez votre moule sur un plat; saucez-le d'une sauce comme il est indiqué pour le plum-poudding.

Bread-poudding au raisin de Corinthe. Nettoyez bien une demi-livre de raisin de Corinthe, en le mettant dans une passoire avec une poignée de farine, et le frottant avec force pour en faire sortir les queues; lavez votre raisin avec de l'eau tiède; égouttez-le; mettez mariner du vin de Madère avec un peu de sucre; mettez ce raisin dans un même appareil que celui indiqué à l'article Poudding au pain; faites-le cuire de même, et servez-le avec la même sauce.

Poudding au pain (Autre). Faites une trentaine de tartines de pain et de beurre, le plus mince possible; ayez du raisin de Corinthe préparé comme il est indiqué à l'article Bread-Poudding, auquel vous joindrez un jus de citron vert, canelle et muscade râpées; rangez vos tartines de pain dans un moule beurré sur plusieurs rangs, en observant de mettre du raisin entre chaque lit; préparez un appareil de crême à l'anglaise (Voyez cet article); versez cet appareil dans un moule; couvrez-le comme il est indiqué à l'article Bread-Poudding; faites-le cuire de même, et servez-le avec la même sauce.

Poudding aux fruits, a l'anglaise. Mettez sur une table un litre de farine avec un peu de sel, un peu d'eau, quatre œufs, une demi-livre de saindoux; détrempez votre pâte un peu ferme; abaissez-la; mettez-la sur une serviette beurrée; mettez sur le milieu de votre pâte cinquante prunes de mirabelle, une demi-livre de cassonade, un peu de canelle, une écorce de citron; retroussez votre pâte en forme de ballon; liez avec de la ficelle votre serviette le plus serré possible, pour que l'eau ne pénètre pas; met-

tez bouillir votre pouding dans une marmite d'eau bouillante, pendant une heure et demie ; au moment de servir, égouttez votre pouding ; coupez la ficelle ; dégarnissez la serviette de la pâte ; renversez-le sur un plat creux ; faites attention de ne pas le déchirer en retirant la serviette.

Vous observerez le même procédé pour les poudings aux cerises, aux abricots, aux pêches, aux pommes, aux poires, etc.

POUDRES POUR LE TRAITEMENT DES VINS. Ces poudres inventées par M. Jullien, et dont l'utilité a été constatée par l'expérience, sont de cinq espèces :

Celle n° 1 sert au collage des vins rouges ; celle n° 2, au collage des vins blancs de toute espèce. La poudre n° 3 a la propriété de clarifier et de décolorer en même temps les vins et les liqueurs distillées, et de leur ôter les mauvais goûts qu'ils ont contractés ; celle n° 4, sert à clarifier les vins dans lesquels les colles ordinaires se sont combinées et restent en suspension ; enfin, celle n° 5 s'emploie pour clarifier le rhum, les eaux-de-vie et toutes les liqueurs distillées.

POUDRES n° 1 et 2. Ces deux sortes de poudres servent à traiter les vins non liquoreux. Pour deux cent dix à deux cent trente litres de vin, on emploie dix grammes, ou deux gros quarante-cinq grains de poudre, et six grammes et demi pour cent trente à cent quarante litres. Quand on veut clarifier plus promptement, on dépouille davantage le vin, on peut augmenter la quantité de poudre dans la même proportion qu'on augmenterait le blanc d'œuf en pareil cas.

Les vins collés avec les doses ordinaires sont limpides après quatre ou six jours de repos, et au bout de douze ou quinze heures quand on double la quantité de poudre ; cependant il faut les laisser reposer une quinzaine de jours quand ils doivent rester long-temps en bouteille. Il est souvent nécessaire de doubler la dose pour les vins rouges nouveaux qui se clarifient plus difficilement que les vins vieux.

Les vins blancs n'ayant pas fermenté en cuve, ont pendant toute la première année une douceur et un mouvement de fermentation qui retarde la précipitation de la lie ; il faut toujours employer vingt grammes ou deux mesures de la poudre n° 2 par pièce de deux cent dix à deux cent trente litres. Lorsqu'ils ont une teinte jaune ou plombée, on les colle avec cent grammes ou huit mesures de la poudre n° 3 ; la clarification est alors très prompte.

Les vins muscats de tous les pays, les vins de Madère, de Malaga, et les autres vins de liqueur blancs ou jaunes se collent avec la poudre n° 2, et à la dose de vingt grammes par pièce de deux cent dix à deux cent trente litres ; les vins d'Alicante, de Rota, et les autres vins de liqueur rouge, avec la poudre n° 1, et à la même dose. La clarification s'opère dans le même temps que celle des vins de France ; et l'on peut également augmenter la dose pour obtenir une clarification plus prompte.

La poudre n° 2 clarifie parfaitement tous les vins blancs de France et les vins de liqueurs étrangers que nous connaissons, sans les décolorer.

POUDRE n° 3. Cinquante grammes de cette poudre clarifient en deux jours deux cent dix à deux cent trente litres de vin blanc vieux ; il faut quatre ou six jours, si l'on ne met que moitié de cette dose. Mais les vins blancs nouveaux exigent presque toujours la dose entière ; on doit même la porter à cent grammes quand ils conservent de la douceur, et qu'on est pressé de les clarifier. C'est encore un moyen de les blanchir quand ils sont ambrés, et de les empêcher de jaunir quand ils y sont disposés.

La poudre n° 3, employée à des doses plus ou moins fortes, suivant la nature des vins et la quantité de matière colorante dont ils sont chargés, enlève aux vins blancs leur teinte jaune et plombée, et le mauvais goût provenant de ce genre d'altération. Cent grammes par deux cent dix à deux cent trente litres suffisent pour les vins chez lesquels cette maladie est accidentelle ; mais la dose doit être augmentée quand la dégénération est naturelle. Dans tous les cas, on peut commencer par coller

chaque pièce de deux cent dix à deux cent trente litres avec cent grammes de poudre, et si, après trois ou quatre jours de repos, le vin a éprouvé un commencement de décoloration, il suffit, pour la compléter, de mêler la poudre dans le vin, soit en l'agitant matin et soir, pendant deux ou trois jours avec un bâton fendu, soit en roulant le tonneau. Quand la dose de cent grammes de poudre n'a pas produit une décoloration sensible, il faut en ajouter une seconde dose plus ou moins forte, suivant l'intensité de la couleur. Le vin ainsi décoloré n'est plus sujet à jaunir.

Cette poudre s'emploie aussi avec avantage pour décolorer le kirschwaser, le genièvre et toutes les autres liqueurs spiritueuses non sucrées que l'on veut blanchir à la dose de cent grammes par hectolitre.

Les vins rouges très colorés, grossiers et lourds, traités par la poudre nº 3, peuvent perdre jusqu'à la moitié de leur couleur, et loin d'en être altérés, ils en deviennent plus agréables. On commence le collage par cent grammes, et l'on augmente ensuite, s'il est nécessaire, en agissant comme il vient d'être dit pour les vins blancs. On agit de même pour les vins dits de Madère, de Malaga et autres vins de liqueurs qu'on prépare dans le midi de la France, et qui sont trop colorés. On commence par soixante-quinze grammes par pièce.

On s'en sert encore avec succès pour diminuer beaucoup la force des goûts du terroir, d'herbage, de cuve, d'échauffé, de moisi, de poux ou pourri et d'aigre. Mais il faut se hâter, quand on s'aperçoit que les vins commencent à contracter un mauvais goût. Si l'on tarde, il pourrait bien se faire que le mal fût sans remède ; si l'on agit à temps, cent grammes par pièce suffisent ordinairement. Mais lorsque le vin est tourné tout à fait à l'aigre, il faut employer les moyens qui sont indiqués au mot AIGRE, et le coller avec cette poudre. Lorsque les vins sont tournés au *poux*, c'est-à-dire lorsqu'ils ont subi la fermentation putride, ils ont perdu leur goût, leur couleur et presque tout leur spiritueux ; en les collant à la dose de deux cents grammes de poudre nº 3 et quelquefois plus, par pièce de deux cent dix à deux cent trente litres, on parvient à leur ôter le mauvais goût qu'ils ont et à les rendre susceptibles d'entrer à petite dose dans les mélanges ; mais on ne peut pas leur rendre les qualités qu'ils ont perdues. Lorsque la dégénération ne fait que commencer, on les rétablit en les collant à la dose de cinquante à cent grammes, et en y ajoutant un ou deux litres d'esprit de vin par pièce, ou trente à quarante pintes de vin ferme, corsé et généreux.

Cinquante grammes de cette poudre suffisent quelquefois pour rétablir une pièce de deux cent dix à deux cent trente litres de vin qui ne fait que commencer à graisser. Mais si la dégénération est complète, il faut agir comme il est indiqué au mot GRAISSE.

Quand les vins blancs en bouteilles sont troubles ou qu'ils ont formé des dépôts légers qui se mêlent dans le vin quand on le transvase, c'est encore la poudre nº 3 dont il faut se servir. Elle est surtout très efficace sur les vins de Champagne mousseux, auxquels on fait subir le *dégorgement* (Voy. ce mot).

Pour coller cent bouteilles de vin, on délaie de trente à quarante grammes (huit à dix gros) de cette poudre dans un demi-litre du même vin, et on la répartit sur toutes les bouteilles avec une mesure contenant un demi-centième de litre. Il faut avoir soin de bien remuer la colle chaque fois que l'on remplit la mesure, afin que les parties les plus lourdes, qui tombent promptement au fond du vase, soient bien mêlées dans la colle. Après avoir collé, on remplit, on bouche et l'on met la ficelle et le fil de fer. Avant de ranger les bouteilles, on les secoue fortement pour bien mêler la colle dans le vin. Quand une partie du dépôt qui s'était formé avant de coller est attachée à la paroi des bouteilles, il faut les secouer jusqu'à ce que ce dépôt soit détaché ; lorsqu'il est trop fortement fixé à la bouteille, on le détache avec la brosse-mécanique (Voy. ce mot). Quand le vin tourne à la graisse en bouteilles, il faut le

traiter comme on l'a dit plus haut pour les vins en tonneaux. Lorsqu'il a contracté une teinte jaune, on augmente la dose de poudre en proportion de l'intensité de la couleur. On blanchit facilement une pièce de vin de *taille* avec soixante-quinze ou cent grammes de cette poudre, si on la colle un ou deux mois après la récolte; mais il en faut davantage quand on ne colle que trois ou quatre mois plus tard.

Un hectolitre de tafia, traité par quatre-vingt grammes de cette poudre, perd son goût empyreumatique sans que sa force soit diminuée; la même quantité d'eau-de-vie de marc et de pommes de terre, traitée par cent ou cent cinquante grammes, perd aussi le goût désagréable qu'elle présente.

Cinquante grammes de la même poudre précipitent promptement le blanc d'œuf qui se condense quelquefois dans le vin blanc que l'on a collé avec cette substance; si l'on a mis plus de six ou huit œufs, il faut augmenter la quantité de poudre dans la même proportion.

Poudre n° 4. L'unique propriété de la poudre n° 4 est de précipiter la colle de poisson, cellé de gélatine, et même les poudres dont nous venons de parler, si toutefois il arrivait que celles-ci se condensassent dans le vin, ce qui n'a pas encore été observé.

Avant de faire usage de cette poudre, il faut s'assurer si la non-clarification des vins en nécessite l'usage, ou si au contraire elle réclame l'addition d'une nouvelle dose de colle, ce qui arrive assez fréquemment. En conséquence, lorsque du vin collé avec la colle de poisson ne se clarifie pas, il faut délayer une pincée de poudre n° 4, dans un verre du vin trouble. Si après un quart d'heure de repos, on voit le réseau se former, on est sûr que cette poudre produira l'effet désiré et que le vin sera bien limpide en moins de quarante-huit heures; si au contraire le réseau ne se forme pas, c'est de la poudre n° 3 qu'il faut ajouter à la dose de cinquante grammes par pièce.

Quand on n'a employé qu'une ou deux bouteilles de colle de poisson préparée, la dose de poudre est de cinquante grammes par deux cent dix à deux cent trente litres. Quoique la clarification soit ordinairement très prompte, il faut, si elle n'est pas complète après quarante-huit heures de repos, ajouter une dose proportionnée à la quantité de colle qui reste en suspension dans le vin.

Poudre n° 5. Cette poudre sert au collage du rhum, des eaux-de-vie, du kirschwaser, du genièvre et des autres liqueurs distillées; elle s'emploie à le dose de 10 grammes par hectolitre (100 litres); mais il y a des circonstances où l'on est forcé d'en mettre davantage. Les eaux-de-vie faibles qui contiennent des parties phlegmatiques, et celles dans lesquelles on a mis beaucoup de caramel, exigent une plus grande quantité de colle que celles qui sont bien rectifiées. La plus forte dose que l'on ait mise dans des eaux-de-vie grasses, a été de 60 grammes par hectolitre de liqueur.

Poudres (Manière de les employer). Il faut avoir soin de bien delayer la quantité de poudre que l'on veut employer; il faut éviter qu'elle ne forme des grumeaux. Pour cela, on la délaiera d'abord dans un peu d'eau ou de vin, comme on délaie de la farine pour faire une sauce blanche; ensuite, on y ajoutera une demi-bouteille d'eau, et l'on versera le mélange dans le tonneau; on agitera le vin comme on fait ordinairement, on remplira et on bouchera.

Il n'y a pas d'inconvénient à délayer la la poudre plusieurs heures avant de coller le vin, on peut même en délayer d'avance pour plusieurs collages, mais il faut avoir soin de mesurer l'eau, et d'en mettre la même quantité dans chaque tonneau; on doit également remuer la colle toutes les fois que l'on s'en sert, afin que la poudre soit répartie également dans toutes les parties du liquide.

Il n'est pas nécessaire de soutirer, avant de les coller une fois, les vins dans lesquels on n'a pas mis d'abord une quantité suffisante de poudre. Mais quand on est obligé de coller une seconde fois des vins collés d'abord avec des blancs d'œufs ou avec la

colle de poisson, il faut les soutirer avant de procéder au second collage.

POULAILLER. Lieu où vont jucher les poules pendant la nuit pour dormir, et où elles pondent et couvent quelquefois. La situation du poulailler doit être au levant, près d'un four, s'il se peut, ou d'une cuisine, parce qu'on prétend que la fumée est fort salutaire à la volaille. Un poulailler doit être plancheyé, avoir une petite porte pour y entrer; une fenêtre au-dessus, et à côté, par où entreront ou sortiront les poules. L'une et l'autre doivent être fermées de nuit, crainte des fouines et autres bêtes qui font la guerre a la volaille. Les murs d'un poulailler doivent être bien crépis de mortier de tous côtés, afin que les rats ne puissent y avoir entrée. Il doit y avoir des perches mises de travers, et enclavées dans le mur pour servir de juchoir à la volaille, et des paniers pour les mettre pondre ou couver. En dehors, et du côté de la cour, il doit y avoir une petite échelle qui servira aux poules pour monter dans le poulailler.

On met auprès du poulailler un certain fumier qui se fait exprès pour cette volaille, voici comment: on prend une grande quantité de terreau, dont on remplit un trou creusé exprès en pente, pour que l'eau n'y croupisse point. On l'arrose de sang de bœuf, sur lequel on jette un peu d'avoine, puis, avec un râteau, on laboure le tout pêle-mêle. Ce grain répandu germe peu de temps après, et le sang corrompu par la chaleur produit une grande quantité d'herbes et de vers qui ont une vertu particulière pour engraisser la volaille et la rendre délicate; mais il faut avoir soin, quand on commence à faire ce fumier, que les poules n'y aillent pas gratter, car elles mangeraient l'avoine, et rien ne lèverait. De quelque manière que l'on fasse cette verminière, il faut toujours qu'elle soit bien exposée au midi pour mieux germer. On ne l'ouvre que quand on voit les vers y fourmiller en adondance; encore ne l'ouvre-t-on que par un endroit, pour en tirer avec trois ou quatre coups de bêche les vers qu'on veut donner à la volaille. C'est le matin qu'on les lui donne. Depuis qu'on en a commencé l'ouvrage, jusqu'à ce qu'on on ait épuisé les vers, ce doit toujours être par la même ouverture, bien couverte d'épines soutenues par de grosses pierres, pour que les vents, la volaille, et les autres animaux n'y fassent point de tort. Ces vers, bien ménagés, fournissent à la volaille une nourriture si bonne et si abondante, que plusieurs personnes font plusieurs verminières à la fois, pour n'en point manquer. On les fait l'été, et on s'en sert l'hiver.

La loge des poules d'Inde se met contre le poulailler. Il n'y a pas tant de mesures à prendre, car elles n'ont qu'un certain temps pour pondre. Il n'est pas besoin de paniers pour cela; elles font leur ponte à terre, et pour tout jour nécessaire à cette loge, la porte suffit. Il n'y faut que des perches mises de travers, un peu plus fortes que celles du poulailler pour les y faire jucher; encore ce soin ne dure-t-il pas longtemps, car les poulets et poules d'Inde, quand ils sont grands, aiment mieux coucher à l'air, même en hiver, que d'être renfermés; ils en engraissent bien mieux. Quant aux oies et aux cannes, on leur dresse un petit toit en quelque endroit perdu de la basse-cour, fait sans façon, seulement pour les garantir des bêtes qui ont coutume de leur faire la guerre; car au reste, elles ne craignent point l'humidité de la fiente.

POULARDE. Jeune poule qu'on a engraissée comme un chapon. C'est l'un des plus fins et des plus succulens rôtis qui aient jamais honoré la broche.

La poularde de sept ou huit mois est la meilleure et celle que l'on doit préférer. Sa chair n'en est que plus succulente. Les poulardes les plus estimées sont celles du Mans et du pays de Caux; plus vieilles d'un an, elles ont souvent pondu; alors elles ont le derrière rouge est très fendu. Leur chair alors n'est propre qu'à faire des quenelles et du bouillon.

Poularde au gros sel. Quand elle est flambée, vidée et troussée, après l'avoir fait blanchir un instant, on met une barde de lard sur l'estomac pour le tenir blanc;

on la ficelle et on la fait cuire dans la marmite ; lorsqu'elle fléchit sous le doigt en tâtant la cuisse, on la sert avec un peu de bouillon et du gros sel par-dessus.

Poularde a la bourgeoise. Vous mettez dans le fond d'une casserole un peu de bon beurre, deux ognons coupés en tranches, et votre poularde flambée, vidée, troussée dessus, l'estomac en dessous ; on la couvre de deux ognons en tranches, deux racines coupées en filets, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, un peu de sel, vous la faites cuire ainsi sous la cendre chaude ; à la moitié de la cuisson, vous ajoutez un demi-verre de vin blanc ; quand elle est cuite, vous dégraissez la sauce, la passez au tamis, y mettez un peu de coulis et la servez sur la poularde.

Poularde entre deux plats. Votre poularde flambée, vidée et troussée, faites-la refaire dans une casserole, sur le feu, avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, mettez dans le fond d'une casserole des tranches de veau, la poularde par dessus avec son assaisonnement ; couvrez-la de bardes de lard, et faites-la cuire sur de la cendre chaude. Quand elle sera cuite, vous dégraisserez la sauce, la passerez au tamis, y mettrez une cuillerée de coulis et un filet de verjus ; vous vous assurerez si la sauce est de bon goût, et la verserez sur la poularde.

Poularde a la persillade. Prenez une poularde crue, ou cuite à la broche, et qui a déjà été servie sur table, qu'elle soit ou non entamée ; coupez-la par membres, et faites-la cuire dans une casserole avec du bouillon, du coulis, sel, un peu de gros poivre ; lorsqu'elle est cuite et la sauce assez réduite, mettez-y une bonne pincée de persil haché très fin que vous aurez fait cuire un moment dans l'eau ; avant de le hacher, il faut le bien presser. Au moment de servir, mettez un filet de verjus.

Poularde aux ognons. Choisissez une poularde bien tendre ; faites-la cuire à la broche ou à la braise, comme la poularde entre deux plats ; mettez la sauce de sa cuisson dans le ragoût d'ognons pour lui donner du corps.

Le ragoût d'ognons se fait ainsi : vous coupez la tête et la queue de petits ognons blancs ; vous les laissez un quart-d'heure dans l'eau bouillante, et quand ils sont rafraîchis, vous en ôtez la première peau ; vous les faites cuire ensuite avec du bouillon ; lorsqu'ils sont cuits et égouttés, vous les mettez prendre goût dans un bon coulis bien assaisonné, en leur faisant faire quelques bouillons sur un fourneau.

On peut, si on veut, farcir la poularde à la broche avec son foie, du persil, de la ciboule et des champignons, le tout haché, assaisonné de sel et poivre, et mêlé avec du lard rapé ; on la coud pour que la farce ne sorte point, et on la met cuire enveloppée de lard et de papier.

Poularde a la cuisinière. Votre poularde farcie comme la précédente, en se servant toutefois de beurre au lieu de lard râpé et d'une pointe d'ail au lieu d'échalottes, vous la mettez à la broche ; lorsqu'elle est cuite, arrosez le dessus avec un peu de beurre où vous avez délayé un jaune d'œuf ; panez avec de la mie de pain ; faites-lui prendre au feu une belle couleur dorée, et servez-la avec la sauce suivante : on met dans une casserole un demi-verre de bouillon, un peu de vinaigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, de la muscade râpée, et on fait lier sur le feu.

Poularde a la reine. Votre poularde cuite dans un poêle, vous la laissez refroidir ; vous en lèverez les chairs de l'estomac ; avec les chairs vous ferez une farce cuite : vous en remplirez votre poularde, et vous lui donnerez sa forme première ; enveloppez le tour de votre volaille avec des bardes de lard que vous assujettirez avec de petites chevilles de bois ; vous la mettrez sur une tourtière au four, ou bien vous placerez votre tourtière sur un feu doux, et le four de campagne un peu chaud par dessus, pendant une heure. Au moment de servir, vous ôterez les bardes qui entourent votre poularde et vous la dresserez sur votre

plat, vous mettrez pour sauce un velouté clarifié et d'un bon goût.

Poularde a la Montmorency. Après avoir flambé et vidé la poularde, on en pique le dessus, et on la remplit avec des foies coupés en dés, de petit lard, de petits œufs, puis on la coud; on la fait cuire comme un fricandeau, et on la glace de même.

Poularde a la saint Garat. Flambez et videz votre poularde; ayez des lardons de lard gras; vous en faites aussi avec de la langue à l'écarlate; vous les assaisonnez de sel et de poivre, de quatre épices; remuez-les bien dans votre assaisonnement; vous ôtez intérieurement les os de l'estomac de votre poularde; vous lui coupez les pattes, et vous troussez les cuisses en dedans; vous la piquez correctement d'un lardon de lard, d'un lardon de langue : que votre lardoire passe de l'estomac aux reins; vos lardons doivent former un ovale; mettez-les à distances égales. Vous bridez votre poularde en faisant bomber l'estomac; donnez-lui une forme agréable; mettez ensuite dans une casserole des bardes de lard, plusieurs tranches de veau, quelques carottes coupées en tranches, quatre ognons, dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet de persil et de ciboule, une feuille de laurier, un peu de thym; vous frottez de jus de citron plusieurs bardes dont vous couvrirez votre poularde, et vous la mettez sur votre assaisonnement, avec un rond de papier beurré pour la couvrir; versez aussi plein une cuillère à pot de bouillon et un de peu sel; vous la mettez au feu une heure avant de servir, et qu'elle mijote; vous prenez gros comme un œuf du plus rouge de la langue dont vous vous serez servi, et vous le pilerez avec un peu de beurre, du poivre et de la muscade râpée. Délayez cette purée dans un peu de velouté, faites-la chauffer; ajoutez-y quelques cuillerées de consommé, un peu de glace de viande, et passez cette purée à l'étamine en la foulant. La poularde étant cuite, dressez-la, et mettez cette purée dessous.

Poularde au Blanc-Manger. On fait bouillir dans une casserole une chopine de bon lait, avec thym, laurier, basilic, coriandre, jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié; on le passe au tamis, et on y joint une poignée de mie de pain; on le met sur le feu, et on l'y laisse jusqu'à ce que le pain ait bu le lait; on l'ôte du feu, et on mêle un quarteron de panne coupée en petits morceaux, une douzaine d'amandes douces pilées très fin, sel, muscade râpée, cinq jaunes d'œufs crus; on met le tout dans le corps de la poularde flambée, vidée et bien épluchée, que l'on coud pour que rien ne sorte, et on la fait cuire, entre des bardes de lard, mouillée avec du lait et assaisonnée de sel, un peu de coriandre; quand elle est cuite et bien essuyée de sa graisse, on la sert avec une sauce à la reine.

Poularde en petit deuil. Votre poularde étant flambée, et troussée les pattes en dedans, vous la bridez de manière à ce que l'estomac soit saillant; puis mettez-la dans une casserole garnie de bardes de lard, et versez une poêlée par-dessus. La poularde étant cuite aux trois quarts, vous l'ôtez du feu, et vous lui faites sur l'estomac, des trous dans lesquels vous enfoncez des lardons de truffes, de manière à former un ovale de la grandeur de l'estomac. Passez alors votre fond de cuisson au tamis; remettez la poularde dedans et faites bouillir doucement pendant une heure. Hachez des truffes; passez-les au beurre; ajoutez-y un peu de velouté, autant de consommé, un peu de gros poivre; faites bouillir cette sauce, et saucez votre poularde avec.

Poularde aux moules. Faites cuire une poularde comme il est dit à l'article Chapon poêlé (Voy. Chapon); lavez et ratissez des moules; mettez-les dans une casserole, sur un feu ardent pour les faire ouvrir. Après avoir extrait les moules de leurs coquilles, vous faites revenir un peu de persil et de ciboule dans du beurre; vous ajoutez quelques cuillerées de béchamel; vous faites bouillir le tout, et le jetez sur vos moules. Dressez votre poularde; liez votre sauce aux moules avec des jaunes d'œufs et versez cette sauce sur la poularde. A défaut de béchamel on peut se servir de velouté; si l'on n'a ni l'un ni l'autre, on fait un roux

blanc en jetant un peu de farine sur le beurre et les fines herbes, et l'on mouille avec du consommé.

Poularde aux huîtres. Vous parerez votre poularde comme il est dit au chapon; vous ouvrez des huîtres; vous leur ferez jeter un bouillon dans leur eau; vous les égoutterez; vous en ôterez les tours, ce qu'on appelle les ébarber; vous les mettrez dans une casserole, et vous mettrez par-dessus du gros poivre et plein quatre cuillères à dégraisser de velouté; au moment de servir, débridez votre poularde; égouttez-la; dressez-la sur le plat; vous lierez la sauce aux huîtres, et la verserez sur la poularde. Si vous n'avez pas de velouté vous mettez un quarteron de beurre dans une casserole, plein une cuillère à bouche de farine, du gros poivre; vous mouillerez votre sauce aux huîtres avec de l'eau qui vient des huîtres; au moment où vous voudrez servir, vous mettrez une liaison de trois œufs dans votre sauce.

Poularde au riz. Après avoir flambé votre poularde, vous la désossez entièrement par le dos : prenez garde de lui gâter l'estomac; vous faites bouillir dans du bouillon, pendant dix minutes, une demi-livre de riz bien lavé et bien épluché; vous le laissez égoutter sur un tamis de crin; prenez un quarteron de beurre dans une casserole; vous le faites tiédir; vous y mettez votre riz; vous râpez un peu de muscade, un peu de sel, un peu de gros poivre, et vous mêlez le tout ensemble; ajoutez-y quatre jaunes d'œufs, que vous mélangez bien avec votre riz; vous le laissez refroidir; vous en remplissez votre poularde autant qu'elle en peut tenir; vous lui cousez le dos, et lui donnez sa forme première : vous lui frottez ensuite l'estomac avec un jus de citron; couvrez-la de bardes de lard et ficelez-la; vous mettrez aussi des bardes de lard dans une casserole avec votre poularde, et une poêlée dans laquelle il n'y aura point de citron; vous la poserez sur le feu une heure avant de servir; vous aurez une demi-livre de riz propre, que vous mettrez dans une casserole avec trois fois autant de consommé, c'est-à-dire que si la demi-livre de riz tient dans un verre, il en faut trois de consommé ou de bouillon; faites mijoter votre riz pendant trois quarts d'heure; puis faites-le égoutter sur un tamis, et mêlez-le avec un peu de sauce espagnole réduite et un peu de beurre fin. Dressez votre poularde; entourez-la avec ce riz qui doit être bien chaud, et mettez dessous une sauce espagnole dans laquelle vous aurez fait fondre un peu de glace de viande.

La sauce espagnole peut, dans ce cas, se remplacer par un roux léger que l'on mouille avec le fond de cuisson de la poularde.

Poularde a la Grimod. On trousse une poule, après l'avoir flambée, épluchée et vidée; on la coupe en deux et on la fait mariner pendant une heure avec deux cuillerées de bonne huile et deux pains de beurre, sel, gros poivre, persil, truffes, champignons, échalottes et basilic, le tout haché très fin. On enveloppe chaque morceau de poularde dans deux doubles de papier avec tout son assaisonnement; on la fait cuire à petit feu sur un couvercle de tourtière entre deux cendres chaudes; on ramasse ensuite toutes les fines herbes qui tiennent après le papier, la poularde et le jus qu'elle a rendu, et on les met dans une casserole, avec un peu de consommé ou de bon bouillon, et deux cuillerées de coulis; on lui donne deux bouillons; on dégraisse, et on sert la poularde en exprimant dessus un jus de citron.

Poularde en campine. Flambez une poularde; ôtez les os du bréchet; coupez les pattes; dressez les cuisses en dedans et coupez les ailes. La poularde étant ainsi troussée, vous la mettrez dans une casserole avec une demi livre de beurre, autant d'huile, autant de lard râpé, et vous la ferez cuire sur un feu peu ardent pendant une heure; puis vous ôterez la poularde; vous mettrez dans la casserole des échalottes, des champignons, du persil, le tout haché bien fin, du sel et du poivre; ces ingrédiens ayant bouilli pendant quelques minutes, vous verserez le tout sur la poularde, et vous laisserez le tout refroidir. Mettez ensuite des bardes de lard sur la

poularde garnie de son assaisonnement; enveloppez-la dans cinq ou six feuilles de papier huilé ; ficelez le papier afin de maintenir l'assaisonnement, et trois quarts d'heure avant de servir, mettez cette campine sous le four de campagne. Otez la ficelle et servez avec le papier.

Poularde aux truffes. Videz une poularde par l'estomac ; ôtez les os du bréchet, et remplissez-la de truffes que vous aurez passées au beurre avec du sel, du poivre, des quatre épices. Troussez la poularde, les pattes en dedans ; frottez-la de jus de citron, et couvrez-lui l'estomac avec une barde de lard ; vous en placez deux ou trois dans une casserole, votre poularde par-dessus ; vous coupez en gros dés environ une livre et demie de rouelle de veau, quatre ognons, trois carottes coupées en morceaux, deux feuilles de laurier, deux clous de girofle, une demi livre de beurre, toutes les parures de vos truffes ; mettez le tout dans une casserole sur un feu ardent ; passez-le pendant dix minutes, et y versez plein une cuillère à pot de bouillon ; vous versez cet assaisonnement sur votre poularde ; une heure avant de servir, vous la mettez au feu, avec du feu sur le couvercle. Au moment de servir, vous l'égouttez et la débridez ; vous la dressez sur votre plat ; pour sauce, vous hachez trois truffes, que vous passez dans du beurre ; vous y ajoutez plein six cuillères à dégraisser d'espagnole ; trois cuillerées de consommé ; vous mettez dans votre sauce douze truffes ; faites-la réduire d'un tiers ; dégraissez-la ; et mettez-la sous votre poularde.

A défaut d'espagnole, on peut faire un petit roux et le mouiller avec le fond de cuisson de la poularde ; on dégraisse ensuite et l'on fait réduire.

Poularde a la reine. Lorsque votre poularde sera cuite dans une poêle, vous la laisserez refroidir ; vous enleverez les chairs de l'estomac en forme de trou ovale de la longueur de votre pièce ; avec les chairs vous ferez une farce cuite ; vous remplirez votre poularde, et vous lui donnerez sa forme première ; enveloppez le tour de votre volaille avec des bardes de lard que vous assujettissez avec de petites chevilles de bois ; vous la mettrez sur une tourtière au four ; ou bien vous placerez votre tourtière sur un feu doux, et le four de campagne un peu chaud par-dessus pendant une heure : au moment de servir ; vous ôterez les bardes qui entourent votre poularde ; vous la dresserez sur votre plat ; vous ajouterez dessous un velouté réduit, dans lequel vous mettrez une liaison d'un jaune d'œuf, et gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un peu de gros poivre.

Poularde farcie et masquée. On coupe une douzaine de tranches de jambon nouveau, de la longueur de sa volaille et de la largeur du doigt, avec autant de tranches de mie de pain ; on aplatit à force de la battre, une bonne poularde flamblée et vidée, laquelle on farcit de son foie avec truffes, champignons, persil, ciboules, sel, gros poivre, de la moelle de bœuf et du lard râpé, le tout mêlé ensemble ; on la fait refaire avec un peu de beurre ; on la met en broche, et on la couvre absolument de tranches de pain, sur lesquelles on assujettit des tranches de jambon, qu'on ficelle pour les faire tenir enveloppées d'une feuille de papier de la grandeur de la poularde ; on fait cuire à petit feu, avec un plat dessous pour reçevoir le jus, et on le sert dessous sa poularde.

Poularde (Galantine de) (Voy. Galantine de dindon). Et employez le même procédé pour la poularde.

Poularde a la chevalière. Votre poularde étant flambée et vidée comme celle dite *aux truffes*, emplissez-la de beurre assaisonné de sel et de poivre ; bridez-la de manière à lui rendre l'estomac saillant, et piquez-le de lard fin. Mettez des bardes de lard dans une casserole, et votre poularde par-dessus avec des parures de viande ; quelques carottes et ognons ; laurier ; girofle ; bouquet garni ; mouillez le tout avec du bouillon, et le mettez sur un feu très ardent. Il ne faut pas plus de cinq quarts d'heure de cuisson. La poularde étant cuite ; débridez-la ; glacez-la et dressez-la sur un ragoût de crête et rognons de coqs (Voy. coq).

Poularde (Blanquette de). Enlevez les

blancs d'une poularde cuite à la broche ; émincez-les, et opérez du reste comme pour la blanquette de veau (Voy. Veau).

Poularde (Croquettes de (Voy. Croquettes).

Poularde (Hachis de) à la turque. La poularde étant cuite à la broche et refroidie, enlevez-en les chairs ; hachez-les bien menu ; mettez dans une casserole quelques cuillerées de sauce béchamel et un peu de crême, du beurre, sel, poivre et muscade râpée ; faites bouillir cette sauce ; puis, mêlez-la avec votre hachis, et faites chauffer le tout sans le faire bouillir. Dressez le hachis ; mettez des œufs pochés dessus, et entre chaque œuf des croûtons frits dans le beurre et glacés.

Poularde (Cuisses de) en caneton. Désossez des cuisses de poularde ; mettez dans l'intérieur du sel, du poivre, un peu de farce ; recouvrez les peaux, et fourrez le haut de la patte dans la cuisse ; chaque cuisse ainsi troussée doit avoir à peu près la forme d'un petit ballon. Mettez ces cuisses entre deux bardes de lard, dans une casserole avec quelques carottes et ognons, un bouquet garni, et mouillez le tout avec du bouillon, et donnez une heure de cuisson. Vous aurez conservé les os des cuisses ; vous en couperez l'extrémité en biais de manière à figurer un bec de caneton. Les cuisses étant cuites, ôtez-en le fil ; enfoncez dans chaque cuisse l'os coupé comme nous venons de le dire, et saucez avec une sauce hollandaise (Voy. Sauce).

Poularde au sauté de champignons (Cuisses de). Désossez jusqu'au joint de l'intérieur de la cuisse, neuf ou dix cuisses de poulardes ; assaisonnez-les d'un peu de sel et de gros poivre ; ayez de la farce cuite, que vous mêlez avec autant de purée de champignons dont vous remplirez l'intérieur de vos cuisses, et que vous cousez de manière que la farce n'en sorte pas.

Placez des bardes de lard dans le fond d'une casserole et vos cuisses par-dessus ; couvrez-les aussi de bardes ; ajoutez une poêle pour les faire cuire ; mettez-les au feu une heure en ne les laissant que mijoter. Au moment de servir, après les avoir égouttées et ôté le fil qui les assujettit, dressez-les autour du plat, et mettez un sauté de champignons au milieu. On peut les servir indistinctement avec une sauce tomate, une italienne, une espagnole travaillée, des concombres à la crême, etc., ou toute autre sauce ou ragoût que l'on jugera convenable.

Poulardes en bigarrure. Il faut, pour faire cette entrée, deux belles poulardes, dont l'estomac soit bien en chair ; vous les flambez légèrement ; vous enlevez les quatre filets avec les ailes, le plus correctement possible ; levez les quatre cuisses, en leur conservant presque toute la peau ; vous piquez vos quatre filets de lard fin ; vous les parez, et couvrez vos ailerons de manière qu'on ne les voie pas, afin qu'ils aient de l'apparence, et que vos filets soient plus élevés ; vous les mettez dans une casserole avec des bardes de lard, des tranches de veau, deux ognons coupés aussi en tranches, deux carottes de même, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, un bouquet de persil et ciboule, et vos filets par dessus cet assaisonnement ; une feuille de papier beurré, plein une petite cuillère à pot de gelée ; vous désossez vos quatre cuisses entièrement ; vous hachez quatre truffes que vous passez dans du beurre, un peu de sel, un peu de gros poivre, un peu des quatre épices ; lorsque vos truffes seront froides, vous en farcirez les quatre cuisses ; rassemblez les chairs avec une aiguille et du fil, de manière que vos cuisses forment un rond plat par le gros bout ; vous couperez une patte aux trois quarts, et vous la mettrez dans la cuisse, de sorte qu'on voie les serres ; prenez ensuite dans une casserole un morceau de beurre, un jus de citron, du sel, du poivre ; mettez-la sur le feu, avec vos cuisses dedans ; vous les ferez raidir ; ensuite, vous les couvrirez de bardes, et vous mettrez une poêlée par-dessus (Voy. Poêlée) ; laissez-les cuire et refroidir ; vous en piquerez deux d'outre en outre, avec des truffes en petits lardons bien égaux et à la même distance ; vous piquerez les deux autres de langue à l'écarlate, de même que celles aux

truffes; mettez-les dans une casserole avec le fond dans lequel elles ont cuit, et que vous avez passé au tamis de soie; vous ôterez les nerfs des filets mignons, et vous y mettrez des truffes comme il est dit aux filets de lapereaux (Voy. ces filets); vous les mettrez dans un plat d'argent avec du beurre tiède et une idée de sel; trois quarts d'heure avant de servir, vous mettrez vos filets de volaille au feu; placez-en sur le couvercle; vous tiendrez les cuisses chaudes; au moment de servir, égouttez vos filets; glacez-les; égouttez aussi les cuisses, que vous laisserez bien blanches; vous sauterez vos filets mignons; vous placerez sur votre plat une cuisse entre chaque filet, et dans le milieu vos filets mignons, arrangés en rosettes; vous emploierez pour sauce une espagnole travaillée, à l'essence de volaille; vous pourrez y mettre une sauce tomate, dans laquelle vous ajouterez gros comme une noix de glace de viande.

Poularde a la broche accompagnée. Après avoir préparé et paré votre poularde, fendez-la sur le dos et n'ôtez que les os de l'estomac. Faites une farce de blanc de volaille; jambon cuit, lard, tétine de veau, champignons, herbes, épices à l'ordinaire, jaunes d'œufs, mie de pain trempée dans la crême, le tout haché et pilé; étendez cette farce sur votre poularde. Faites un ragoût d'ortolans, cailles ou pigeons, avec les ingrédiens nécessaires; mouillez le jus et laissez mitonner; alors dégraissez et liez d'un coulis de veau et de jambon. Votre ragoût refroidi, mettez-le sur votre farce; couvrez-le légèrement de la même farce; renfermez votre poularde et cousez-la; enveloppez-la de tranches de veau et de jambon, bardes de lard, fines herbes, poivre et sel; cela fait; couvrez votre volaille de feuilles de papier; ficelez; mettez à la broche et faites cuire à petit feu; ensuite, après l'avoir déficelée, servez-la avec de l'essence de jambon, ou ragoût de concombres, selon la saison.

Poularde a la broche a la jamaïque. Préparez et parez une bonne poularde; mettez-lui dans le corps un petit ragoût, à votre volonté; enveloppez-la comme la poularde accompagnée; faites-la cuire à la broche et servez-la avec une sauce hachée. (Voy. sauces).

Poularde a la broche, aux olives. Votre poularde préparée et parée, comme il est indiqué dans les articles précédens, faites-la cuire; pendant qu'elle cuit, faites un ragoût de foies gras, ris de veau, assaisonnés de bon goût où vous ajoutez un anchois et des olives; la cuisson de votre volaille achevée, coupez-lui les pattes; écrasez un peu l'estomac; faites-la mitonner ensuite dans le ragoût et servez-la, le ragoût par-dessus.

On peut encore perfectionner ce ragoût en y admettant quelques câpres hachées et un peu d'huile fine; et le lier d'un bon coulis.

Poularde a la broche, aux écrevisses, autrement dite, a la cardinale. Ayez une poularde, fraîchement tuée et plumée; passez le doigt entre la peau et la chair. Pilez en coquilles une trentaine d'écrevisses que vous passez entre la chair et la peau, partout, avec quelques queues passées au beurre avec fines herbes, épices, sel et poivre, persil et ciboules, que vous aurez également pilés; passez à l'étamine et mêlez le tout avec les écrevisses. Après avoir enveloppé votre poularde de lard et de papier, mettez-la à la broche; étant cuite, servez-la avec une essence de jambon: on peut aussi, au lieu de la barder, l'arroser du beurre d'écrevisses dont on l'a farcie.

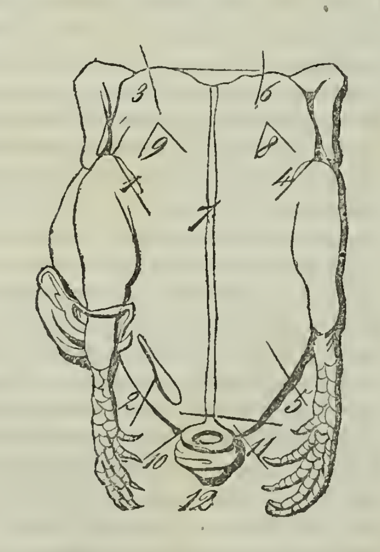
Poularde au suprême (Filets de). Levez des filets de poularde; ôtez-en soigneusement la peau et les nerfs et mettez-les sur un plat à sauter avec du sel, du poivre, du persil haché bien fin et lavé, le tout arrosé avec du beurre tiède. Faites sauter les filets ainsi préparés sur un feu ardent. Mettez dans une casserole un peu de sauce béchamel (Voy. béchamel), un peu de consommé, du persil haché, un peu de beurre fin; faites bouillir ce mélange et mettez les filets de poularde sautés dedans. Dressez ensuite les filets en couronne, en mettant entre chaque filet un croûton frit dans le beurre et glacé.

Poularde a la flamande. Faites cuire une

poularde comme il est dit à l'article Chapon poêlé (Voy. CHAPON); dressez-la et entourez-la d'une garniture à la flamande (Voy. GARNITURE).

POULARDE A LA BROCHE POUR ENTRÉE. Flambez une poularde; videz-la par la poche; ôtez l'os du bréchet, et remplissez-lui le corps de beurre bien assaisonné de sel, poivre et jus de citron; troussez-lui les pattes en dehors; bridez les ailes; frottez-lui l'estomac avec un jus de citron; embrochez-la avec un attelet; couvrez-la de tranches de citron, dont vous aurez ôté les pepins et le blanc, ce qui lui donnerait de l'amertume; mettez des bardes de lard par dessus les tranches de citron et enveloppez la poularde, ainsi préparée, dans plusieurs feuilles de papier dont vous lierez les extrémités sur l'atelet. Couchez la poularde sur broche; donnez cinq quarts d'heure de cuisson; puis, déballez-la et servez-la avec un jus clair dessous.

POULARDE (Dissection de la). Voyez au mot CHAPON la manière de le découper : le procédé est le même.



POULARDE A L'ESTRAGON (Voy. au mot DINDON, Dindonneau à l'estragon), et servez-vous du même procédé pour la poularde.

POULARDE A LA SAUCE TOMATE. Elle se prépare comme la poularde à l'estragon, la sauce seule est différente.

POULARDE AU BEURRE D'ÉCREVISSES. (Voy. POULARDE A L'ESTRAGON), et remplacez la sauce à l'estragon par une sauce au beurre d'écrevisses préparée comme il est dit au mot SAUCE.

POULARDE A LA CHIVRI. La poularde étant cuite comme pour les trois articles précédens, vous aurez coupé des ognons en anneaux de différentes grandeurs et les aurez fait blanchir; placez ces anneaux d'ognons sur un couvercle de casserole; mettez dans le milieu de ces anneaux des épinards blanchis bien verts et passés au beurre; assaisonnez de sel et muscade; égalisez les épinards avec la lame de votre couteau, au moment de servir; égouttez votre poularde; débridez-la; dressez-la sur un plat, et décorez-la avec ces anneaux d'ognons ainsi préparés; saucez-la d'une ravigote verte, et servez.

POULARDE A LA HOLLANDAISE. (Voy. POULARDE A LA BROCHE POUR ENTRÉE), et substituez au jus une sauce hollandaise.

POULARDE A L'ÉTOUFFADE. Quand votre poularde est vidée et flambée, piquez-la de gros lardons; assaisonnez-la de sel, poivre et épices; retroussez les pattes en dedans; bridez-la; rentrez le croupion en dedans du corps, et donnez-lui une belle forme; mettez ensuite dans une casserole des bardes de lard, des parures de veau et deux lames de jambon, quelques carottes coupées en tranches, deux ognons, deux clous de girofle, un bouquet de persil assaisonné; frottez votre poularde de jus de citron; couvrez-la de bardes de lard, et mettez-la sur votre assaisonnement avec un rond de papier; mouillez-la d'un verre de vin de Madère et de deux cuillerées à pot de consommé; mettez-la au feu; faites-la mijoter pendant une bonne heure; sa cuisson faite, passez le fond à la serviette; dégraissez-le; faites-le réduire avec trois cuillerées d'espagnole réduite; égouttez votre poularde; débridez-la sur un plat; masquez-la de votre sauce.

POULARDE A LA MARENGO. Videz et flambez une poularde; coupez-la par membres; pa-

rez-la comme pour une fricassée ; mettez de l'huile dans une casserole ; placez-y vos membres assaisonnés de sel ; gros poivre, muscade, d'un peu d'ail, de quinze champignons crus ; faites frire votre poularde jusqu'à ce que chaque membre prenne une couleur bien jaune ; sa cuisson faite, égouttez-en l'huile ; mettez-y une pincée de persil haché, une cuillerée de sauce tomate, deux cuillerées d'espagnole réduite, et gros comme une noix de glace ; faites mijoter le tout ensemble avec quelques truffes coupées en lames ; dressez votre poularde sur un plat ; ajoutez-y un jus de citron ; saucez et servez.

Poularde a la provençale. Découpez votre poularde comme il est indiqué ci-dessus ; ayez une douzaine d'ognons blancs, ayez aussi un peu de persil ; prenez une casserole dans laquelle vous ferez un lit de vos ognons, et un des membres de votre volaille, et couvrez le tout avec un autre lit d'ognons et de persil ; ajoutez-y quelques cuillerées d'huile, du poivre, du sel, de la muscade, du laurier et de l'ail ; faites cuire à petit feu ; puis glacez la poularde ; dressez-la ; mettez les ognons au milieu, et saucez avec une sauce espagnole réduite.

Poularde a l'anglaise. Troussez une poularde comme celle dite à la broche pour entrée (Voir ci-dessus), et faites-la cuire à l'eau en mettant un peu de sel pour tout assaisonnement. La poularde étant cuite, dressez-la et versez dessus une sauce à l'anglaise (Voir Anglaise).

Poularde au feu d'enfer. Dépecez par par membres une poularde rôtie, et faites-la mariner dans de l'huile, avec du sel, du poivre et un jus de citron ; faites ensuite griller ces membres sur un feu très ardent ; et servez-les avec du jus réduit dessous.

Poularde panée grillée. Fendez une poularde par le dos ; passez-lui les pattes en dedans, et attachez-les avec une ficelle. Aplatissez la poularde ; assaisonnez-la de poivre et de sel ; puis trempez-la dans de l'huile et dans de la mie de pain, et faites-la griller. Il faut une heure de cuisson. Dressez la poularde et la servez avec une sauce à l'huile.

Poularde (Filets de) a la maréchale. Levez des filets de poularde ; ôtez-en les peaux et les nerfs, et collez plusieurs de ces filets ensemble en les trempant dans de l'eau fraîche et les battant l'un sur l'autre avec le manche d'un couteau ; jetez dessus un peu de sel et de poivre ; trempez-les dans une sauce allemande, puis dans de la mie de pain, puis dans du beurre fondu et de la mie de pain, dans des œufs battus, et encore dans de la mie de pain. Faites griller les filets ainsi panés, et servez-les avec du jus réduit dessous.

Poularde (Filets de) en demi-deuil. Levez des filets de poularde ; parez-les et décorez-les en incrustant des truffes dedans ; faites sauter ces filets au beurre, et dressez-les en couronne. D'autre part, vous aurez fait sauter vos filets mignons et émincés bien également ; égouttez le beurre de votre sautoir ; mettez-y quatre cuillerées de velouté, deux cuillerées de demi-glace de volaille ; faites réduire le tout ensemble ; passez votre sauce à l'étamine, vannez-la avec un peu de beurre ; saucez vos filets avec la moitié de votre sauce ; dans l'autre moitié, mettez votre émincé ; faites-le chauffer sans le laisser bouillir, et versez-le au milieu de vos filets.

Poularde (Filets de) a la vénitienne. Levez des filets de poularde, et préparez-les comme pour la suprême (Voir cet article plus haut). Au lieu de beurre, servez-vous d'huile et d'un scrupule d'ail pilé ; sautez vos filets ; au moment de servir, dressez-les sur un plat en couronne, avec un croûton en cœur entre chaque filet ; égouttez l'huile de votre sautoir ; mettez-y quatre cuillerées de velouté et deux de demi-glace de volaille ; faites réduire le tout ensemble. Ayez du persil haché et blanchi, manié avec un peu de beurre ; mettez-le dans une casserole ; passez votre sauce à l'étamine dessus ; finissez-la avec un peu de bonne huile et du jus de citron.

Poularde (Filets de) a la béchamel. La poularde étant cuite à la broche et refroidie, levez-en les blancs, et supprimez-en

les peaux et les nerfs; émincez ces blancs également; mettez dans une casserole cinq cuillerées de béchamel et deux de demi-glace de volaille, avec un peu de muscade râpée; faites bouillir, et délayez votre sauce; prenez garde qu'elle ne s'attache; au moment de servir, jetez vos filets dedans; retournez-les légèrement, de crainte de les rompre; dressez-les sur un plat garni d'une bordure; sinon, entourez votre entrée de croquettes de volaille.

Poularde (Filets de) a la chingara: Levez des filets de poularde comme il est dit à l'article précédent; faites fondre du beurre dans un plat à sauter; trempez-y vos filets en les y arrangeant; poudrez-les d'un peu de sel; couvrez-les d'un rond de papier. Prenez une langue de bœuf à l'écarlate; levez-en des morceaux de la grandeur et de l'épaisseur de vos filets, ainsi que de la même forme; mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon; tenez-les chaudement sans les laisser bouillir; sautez vos filets. Leur cuisson faite, égouttez-les; dressez-les sur un plat, et mettez entre chacun d'eux un morceau de langue. Si vous voulez votre entrée plus forte, ajoutez-y des croûtons; saucez votre entrée avec une sauce au suprême.

Poularde (Cuisses de) en ballotine. Désossez des cuisses de poularde en ayant soin de n'en pas déchirer la peau; étendez les chairs sur un linge blanc, et remplissez le vide par un salpicon que vous aurez préparé à l'avance (Voy. Salpicon). Rapprochez les peaux; cousez-les de manière à donner à chaque cuisse une forme ronde, et renfoncez les pattes dedans jusqu'aux deux tiers. Faites-les cuire ensuite dans une casserole, entre des bardes de lard, des tranches de citron, le tout mouillé avec une poêlée (Voir Poêlée). Une heure de cuisson suffit; au bout de ce temps, retirez les cuisses; laissez-les refroidir; ôtez-en le fil; décorez avec des morceaux de truffes taillés en forme de clous et enfoncés dans la chair; puis, faites-les chauffer sur un plat à sauter avec un peu de jus; dressez-les en couronne, et versez au milieu une sauce à la financière (Voir Sauce).

Poularde aux truffes (Cuisses de). Elles se préparent comme il est dit à l'article précédent; la seule différence consiste à verser au milieu du plat un ragoût aux truffes au lieu d'une sauce à la financière (Voir au mot ragout, ragout de truffes).

Poularde a la nivernaise (Cuisses de). Parez des cuisses de poularde; supprimez la moitié de l'os de chaque cuisse; mettez dans une casserole des carottes et ognons coupés en tranches, quelques tranches de jambon bien minces, un bouquet garni; posez les cuisses de poularde sur ce fond; couvrez-les avec des bardes de lard; mouillez le tout avec du bouillon, et faites-le cuire pendant une heure; dressez les cuisses, et versez dessus une sauce à la nivernaise (Voy. nivernaise).

Poularde a la bayonnaise (Cuisses de). Désossez des cuisses de poularde comme il est dit à l'article précédent, et faites-les mariner pendant deux heures au moins dans un jus de citron, avec du sel, du poivre, du laurier et de l'ail. Les cuisses étant marinées, trempez-les dans de la farine et faites-les frire. Faites frire en même temps des ognons coupés en anneaux. Dressez les cuisses; arrangez les ognons en anneaux dessus, et mettez dessous une sauce poivrade. (Voy. sauce).

Poularde (Friteau de). Coupez une poularde par morceaux, et faites-la mariner dans du jus de citron, avec du sel, du poivre, du persil, des ognons coupés en tranches; saupoudrez ensuite tous les morceaux avec de la farine, et faites-les frire; faites frire en même temps des œufs. Dressez les morceaux de poularde; entourez-les avec les œufs, et mettez dessous une sauce poivrade.

Poularde aux concombres (Émincé de). Prenez l'estomac d'une poularde rôtie et froide; levez-en les chairs; supprimez-en les peaux et les nerfs; émincez ces chairs; faites un ragoût de concombres, avec une allemande bien réduite et un morceau de glace de volaille. Votre ragoût réduit et prêt à servir, mettez-y vos blancs de poularde, sans les laisser bouillir, un peu de sucre, gros comme une noix

de beurre, et servez sur un plat garni de croûtons.

Poularde aux truffes (Émincé de). Ayez l'estomac d'une poularde rôtie et froide; levez-en les chairs; supprimez-en les peaux, émincez ces chairs de la grandeur d'une lame de truffe. Ayez de belles truffes; coupez-les en lames; sautez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, et gros comme une noix de glace de volaille; mettez-y quatre cuillerées d'allemande; faites-la bouillir; au moment de servir, jetez vos blancs de volaille dedans; remuez-les, et faites-les chauffer, sans les laisser bouillir; dressez-les sur un plat garni de croûtons, ou garnissez-les de croquettes de volaille, et servez.

Poularde aux champignons (Émincé de). Cet émincé se fait comme le précédent, en substituant les champignons aux truffes.

Poulardes (Ailerons de) a la pluche verte. Après avoir préparé des ailerons de poulardes comme il est indiqué ci-dessus, foncez une casserole de quelques tranches de veau et de lames de jambon; ajoutez une douzaine de queues de champignons, une gousse d'aïl, une feuille de laurier et une pincée de basilic; arrangez vos ailerons sur ce fond; coupez des carottes en lames et deux ognons; couvrez-en vos ailerons; mouillez-les avec du bouillon ou du consommé; faites-les cuire avec feu dessus et dessous. Les ailerons étant cuits, passez le fond de cuisson au tamis; liez-le avec un peu de beurre mélangé de farine; faites-les réduire et jetez dedans une pincée de feuilles de persil avec un peu de gros poivre et un jus de citron; dressez les ailerons, et versez cette sauce dessus.

Il est encore plusieurs manières d'accommoder la poularde; mais comme ces préparations sont communément désignées par le mot Volaille, nous renvoyons à ce mot, pour les Rissoles de volaille, la Béchamel de volaille au gratin, etc., etc. (Voy. Volaille).

POULE. Oiseau domestique qu'on élève dans la basse-cour pour en tirer du profit; faut savoir faire le choix; les poules yenne grandeur sont à préférer aux plus grandes et aux plus blanches. Les premières sont plus fécondes en œufs. Il faut aussi prendre pour cela celles dont la crête pend d'un côté, qui ont les pieds jaunes ainsi que les jambes, et dont l'œil paraîtra fort éveillé. Les poules montées sur de grands ergots pondent bien moins, et sont sujettes à casser leurs œufs lorsqu'on les met couver. On ne fait point de cas de celles qui aiment à se battre, elles ne sont point du tout propres à couver. On estime les poules frisées; mais les poussins qui en proviennent sont si sensibles au froid, qu'ils en meurent fort souvent, si on n'y prend garde. Les jeunes poules commencent à pondre dès le mois de février, quand il est doux, et donnent bien plus d'œufs que les vieilles. Il faut un coq parmi les poules, pour en rendre les œufs propres à en multiplier l'espèce. Entrons dans le détail des soins qu'on doit prendre des poules dans une basse-cour.

Les poules bien nourries font du profit à leurs maîtres. Il faut avoir soin d'en ramasser tous les jours les œufs, et de mettre ceux du jour à part, afin de connaître les plus frais, pour s'en servir dans le besoin. Il faut tenir le poulailler bien net, et de temps en temps le parfumer d'encens, ou avec des herbes odoriférantes. On renouvelle souvent la paille qu'on aura mise dans les nids des poules, afin d'en ôter la vermine qui incommode fort cette volaille, quand elle couve ou qu'elle pond, et au lieu de paille on peut se servir de foin, principalement quand elle couve; le foin est plus mollet et plus chaud que la paille. Pour faire pondre les poules en hiver, on les enferme dans une chambre séparée; là on les nourrit d'orge, qu'on leur fait bouillir et qu'on leur donne chaudement; l'avoine leur est très bonne, ainsi que les criblures de blé. Il faut leur donner de temps en temps du chenevis ou de la semence d'orge, qu'on a recueillie en maturité; ou bien on prend des orties qu'on broie dans les mains, qu'on fait sécher pour l'hiver, et qu'on leur fait bouillir. Il ne faut point alors que les poules manquent de nourriture. Une poule est vieille à quatre

ans, et n'est plus bonne qu'à bouillir. Leur ponte est de dix-huit ou vingt œufs ; quand elle est cessée, la nature les invite à couver ; ce qu'on reconnaît, lorsqu'elles commencent à glosser ; pour lors on leur prépare un nid pour les mettre. Ce doit être dans un lieu écarté du monde, et hors de danger des fouines et des chiens. Il faut garnir ce nid de foin ; puis on met les œufs dessus, et la poule qui les doit couver. Les poules farouches, et celles qui sont trop ergottées, ne valent rien pour couver ; ainsi, quoiqu'elles glossent, on les doit jeter à la cour, pour les obliger à recommencer plutôt leur ponte, et on les empêche pour cela de couver: S'il y a des poules qui ne veulent couver que tard, on les met à couver ; les poulets qui en viennent ne laissent pas de devenir beaux. Quand une fois une poule a commencé à couver, il ne faut pas toucher à ses œufs ; c'est une très mauvaise maxime que de les vouloir remuer. Pendant que les poules couvent, il faut avoir soin de leur donner à manger deux fois par jour, matin et soir, et d'obliger la poule de sortir de son nid pour aller manger, sinon il faut la prendre et la mettre à bas. Il faut remarquer le jour qu'on met une poule à couver, afin de ne se point tromper à celui que les poulets doivent éclore. Cette couvée dure vingt-et-un jours. Ce temps passé, on va vers la poule prêter l'oreille, pour entendre s'il n'y a point quelques poussins qui crient ; et si trois jours après le terme de la couvée, tous les petits ne sont point éclos, c'est mauvais signe. Il faut ôter les œufs qui n'ont rien produit ; ils sont clairs et il faut les jeter. Si c'est avant le mois de mars que les poules couvent, il faut leur donner douze œufs ; si c'est en mars, quinze ; et en avril et autres temps chauds, autant qu'elles peuvent en embrasser. Les œufs que l'on veut mettre sous une poule doivent être sûrs, c'est-à-dire qu'ils ne soient point trop vieux, et pour mieux s'en assurer, il y en a qui les prennent tout frais. Quand les œufs seraient de huit jours, ils ne laisseraient point que de produire des poulets. On a des preuves de cela, à l'égard des poules qui se mettent à couver d'elles-mêmes sur leurs œufs qu'elles ont pondus l'un après l'autre à la dérobée, et ce dans l'espace de vingt jours, lesquels manquent moins que les autres.

S'il arrivait par hasard que quelque poule voulût couver l'hiver, il faudrait la bien nourrir, lui faire son nid dans une chambre qui soit chaude, ou derrière un four. On donne à la couveuse, de temps en temps, du pain trempé dans du vin, et lorsqu'on voudra lui donner à manger, il faut en la levant couvrir ses œufs avec un torchon de cuisine, qui soit un peu chaud. Quand les poussins sont éclos, on les met avec leur mère ou dans une futaille, ou dans quelqu'autre chose semblable, pendant un jour seulement. Il faut couvrir la futaille, particulièrement s'il fait froid. Quand ce premier jour est passé, on les met hors du vaisseau pour les transporter dans une chambre claire, sous une mue, avec leur mère. Il faut les y visiter de temps à autre pour leur donner à manger du millet cru, ou de l'orge, ou du froment bouilli. Quelquefois on leur fait tremper de la mie de pain dans du vin, ou bien dans du lait caillé, ou de la mie de pain seulement. L'orge et la graine de cresson alénois trempés dans du vin avec un peu d'eau, et mis en pain, qu'on leur fait cuire et qu'on leur émie après, leur sont très bons. On se sert encore de feuilles de poireaux, hachées menues et broyées avec du fromage mou. Cette nourriture fait beaucoup profiter les poulets. A mesure qu'ils se fortifient, on leur fait prendre l'air dehors lorsque le soleil luit ; car s'il pleut et que le temps soit sombre, il faut bien se donner de garde, dans les commencemens, de les laisser sortir. Il ne faudrait que la moindre pluie pour les faire mourir. Lorsqu'il y a plusieurs poules qui ont couvé, il faut donner à la plus grosse la couvée à conduire, et jeter pour cela la plus petite dans la cour. On accoutume aisément l'autre poule à conduire les petits, si on les lui met le soir sous elle.

Les poules d'Inde sont aussi des oiseaux domestiques, qu'on élève dans les basse-cours. Quand elles sont fortes, elles se per-

chent où elles peuvent ; et pour en multiplier la race, cinq ou six poules suffisent. Il ne faut, en effet, que ce nombre pour un coq. Quant aux œufs qu'on prend pour les faire couver, on se sert de ceux qu'elles ont pondus, et leur ponte se monte à douze ou quinze œufs : quand ces oiseaux veulent couver, ils gardent le nid. On leur donne quinze œufs à la première couvée, à cause du froid, et dix-huit, lorsqu'on les met couver une seconde fois, ce qui est environ vers le mois de juillet. Les dindons sont un mois à éclore. Il faut, pendant que les poules d'Inde couvent, ne les point laisser manquer de nourriture. On les lève doucement de dessus leurs œufs, pour les faire manger et boire ; autrement ces oiseaux, tant ils sont attachés à couver, se laisseraient la plupart mourir de faim sur leurs œufs, eussent-ils même de la nourriture devant eux. Le temps venu où les dindons doivent éclore, on y veille ; et quand ils sont tous hors de la coque, il faut les mettre dans un endroit qui soit bien chaud ; car les petits dindons sont très sensibles au froid. Quand ils sont un peu plus forts, on les laisse suivre leur mère, lorsque le soleil luit ; cela les fortifie. S'il pleut, ou que le temps soit froid, on les tient toujours enfermés. Il faut manier doucement les dindons nouvellement éclos, lorsqu'on est obligé de les toucher, pour les mettre ou sous leur mère, ou les en ôter. On donne d'abord pour nourriture aux dindons des œufs durs, hachés fort menu, mêlés de mie de pain blanc. Cette manière de les nourrir ne dure que cinq ou six jours. Après ce temps, on prend des feuilles d'orties, hachées fort menu, et on y mêle encore des œufs durs. Six autres jours après, on leur ôte les œufs, et on ne leur donne que des orties hachées, et du son trempé avec du lait caillé ; et de temps en temps, pour les fortifier, on leur donne du millet, ou de l'orge bouilli. Pour peu qu'on voie qu'ils languissent, on les prend et on leur trempe le bec dans du vin, pour leur en faire boire. Si cette liqueur ne les guérit pas, et que leur langueur continue, on prend du poivre en grain, soit blanc, soit noir, il n'importe, et on leur en fait avaler à chacun un grain. Les poules d'Inde de deux ans valent mieux, pour couver, que celles de l'année, parce que les premières couvent de meilleure heure, et conduisent mieux leurs petits. Lorsqu'on a plusieurs mères dindes qui ont des petits, il faut les prendre, et les donner à une seule à conduire.

POULE, ou POULETTE. Oiseau aquatique, dont le corps est grêle, la tête petite, les plumes de différentes couleurs, le bec long, noir et un peu courbé, la queue courte et les jambes oblongues ; ce qui fait qu'elle marche commodément dans l'eau et autour de l'eau, pour y chercher de quoi manger. Elle ne nage pas facilement, comme plusieurs autres oiseaux aquatiques. Elle se nourrit de petits poissons, de vermisseaux, d'insectes, de plantes et autres choses qu'elle trouve dans l'eau ou autour de l'eau. Les poulettes d'eau, surtout quand elles sont jeunes et bien grasses, sont servies sur les meilleures tables. Cependant elles ne sont pas toujours également bonnes. Il y en a qui sentent le limon et le poisson, et qui sont d'un goût assez désagréable ; d'autres, au contraire, sont d'une saveur exquise.

POULET. C'est le petit de la poule, dont la chair a beaucoup de rapport avec celle de la poule ; elle est même encore plus délicate et plus succulente ; c'est pourquoi on mange la poule bouillie, et le poulet rôti. Le poulet doit être choisi assez jeune, parce qu'à mesure qu'il avance en âge, sa chair devient plus sèche et moins facile à digérer. Le poulet est un aliment très salutaire, dont on se sert en maladie comme en santé. Il est aisé à digérer.

Il y a bien du choix dans les poulets dont la qualité varie suivant l'âge et la saison. Ainsi on distingue les poulets à la reine, les poulets aux œufs, les poulets gras et les poulets communs. Le poulet à la reine est le plus petit et le plus estimé, le poulet aux œufs vient après, le poulet gras ensuite ; la chair et la graisse doivent être bien blanches.

Poulet poêlé. Plumez et flambez un pou-

let; videz-le par la poche, et ôtez les os de l'estomac. Maniez un morceau de beurre, du sel, du gros poivre, un jus de citron, et remplissez le corps du poulet avec cette préparation; coupez le cou au poulet, et bridez-le avec une aiguille, de la ficelle que vous passez d'une cuisse à l'autre; repliez la peau de la poche pour empêcher le beurre de sortir; puis mettez ce poulet dans une casserole entre des bardes de lard et des tranches de citron, et versez une poêlée par-dessus (Voy. Poêlée). Une heure de cuisson suffit. Egouttez et débridez le poulet, et saucez avec une sauce tomate.

Poulet au riz. Videz et troussez le poulet comme il est dit à l'article précédent, et emplissez-lui le corps avec un ragoût de crêtes et rognons de coqs bien lié; enveloppez les extrémités avec des bardes de lard, afin que le ragoût ne puisse sortir. Le poulet ainsi préparé, vous le mettrez dans une casserole avec un jus de citron, des bardes de lard dessous et dessus, quelques tranches de rouelle de veau, deux carottes coupées en tranches, trois ognons, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, deux cuillerées à pot de consommé; vous poserez votre poulet sur cet assaisonnement; vous le mettrez au feu : trois quarts d'heure suffisent pour le cuire, s'il est jeune; vous passerez ensuite au tamis de soie le mouillement dans lequel votre poulet a cuit : vous y ajouterez une livre de riz bien éplaché et bien lavé; vous mettrez du bon bouillon, en cas qu'il n'y en ait pas assez; vous ferez bouillir votre riz pendant un quart d'heure; vous le laisserez égoutter sur un tamis de crin : beurrez une casserole assez grande pour le contenir; vous mettrez un rond de pâte dans le milieu, votre riz par-dessus; vous placerez votre poulet de manière qu'on ne le voie pas; vous comblerez votre casserole de riz. Une heure avant de servir, vous lui ferez prendre couleur comme un gâteau au riz; vous poserez du feu sur le couvercle. Au moment de servir, vous renverserez votre pain de riz : ôtez-en le rond de pâte, et vous dégarnissez l'intérieur de votre pain, sans endommager les bords ni le fond; vous verserez plein une cuillère à pot de velouté réduit, des champignons, le reste du ragoût de votre poulet, du gros poivre, une liaison de trois œufs; gros comme un œuf de beurre fin; vous les mettrez dans l'intérieur de votre pain de riz.

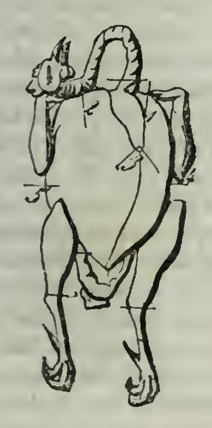
Poulets gras au vin de Champagne. On larde deux poulets gras avec du jambon et du lard (bien entendu qu'on les a flambés, vidés et qu'on leur a troussé les pattes dans le corps). On les fait revenir dans une casserole sur le feu avec un peu d'huile vierge; on les met dans une casserole foncée de tranches de veau avec l'huile, dont on les a passés; un bouquet de persil; ciboules; deux gousses d'ail; deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel et gros poivre; on couvre de bardes de lard et de la moitié d'un citron en tranches; on fait suer pendant une demi heure; on mouille ensuite avec un verre de vin de Champagne : la cuisson faite, on passe le fond de la sauce au tamis, et on dégraisse; on y met la moitié d'un pain de beurre manié de farine; on fait lier sur le feu, et on sert sur les poulets.

Poulets a la Monglas. Vous ferez cuire deux poulets comme ceux dits à la poêle; vous les laisserez refroidir : enlevez les chairs de l'estomac en formant un trou ovale dans la longueur du poulet; vous couperez les chairs en petits dés; vous y mettrez des champignons coupés de même, gros comme un œuf de tétine de veau cuite, préparée de même. Vous mettrez le tout dans une casserole; versez-y plein quatre cuillères de béchamel, un peu de gros poivre que vous ferez fondre; vous les verserez sur votre petit ragoût que vous tiendrez chaud au bain-marie : ensuite faites chauffer vos poulets dans une casserole avec un peu de leur fond. Au moment de servir, vous les égouttez : dressez-les sur votre plat, et mettez ce ragoût dans l'intérieur de vos poulets; prenez garde qu'il ne soit pas trop liquide; vous mettez une béchamel un peu claire sous vos poulets. En cas que vous n'en ayez pas, servez-vous de velouté lié.

Poulets a la broche. Choisissez deux pou-

lets gras de moyenne grosseur; après les avoir flambés, épluchés et vidés, farcissez-les avec leurs foies hachés et maniés avec du lard râpé, sel, poivre, persil et ciboules hâchés; retroussez les pattes; faites refaire les poulets avec du beurre, et mettez-les cuire à la broche après leur avoir mis quelques tranches de citron sur l'estomac pour les tenir blancs, et les avoir enveloppés de lard et de papier; étant cuits, servez-les avec le ragoût de légumes que vous jugez convenable; comme aux épinards, aux morilles, aux mousserons, aux petits melons, aux pois, aux montans, aux cardes, aux petits ognons, aux racines, aux cornichons, aux olives, etc. (Voy. RAGOUTS): cela dépend absolument du goût de l'Amphytrion ou des convives.

POULET (Manière de découper le). Le poulet rôti se sert ou piqué ou bardé, avec les pattes dressées horizontalement. On le coupe comme le chapon et la poularde, c'est-à-dire qu'après avoir levé successivement les cuisses et les ailes, on divise en deux la carcasse et le croupion, parties que les dames préfèrent ordinairement à l'aile, qui cependant est le morceau de distinction d'un poulet; c'est pourquoi il conviendra de leur donner le choix.



POULETS A LA BROCHE A LA RUSSE. Procurez-vous des poulets de grains; après les avoir piqués de moyen lard et d'anchois bien assaisonnés, vous leur farcissez l'intérieur du corps d'une farce fine de truffes hachées; faites-les cuire à la broche. Etant presque cuits, vous les surfondez de lard brûlant, en prenant garde de les noircir, et les servez avec une rémolade chaude.

POULETS A LA MONTMORENCY. Prenez deux poulets gras bien blancs et d'égale forme, sans taches; vous les flambez et les videz; ôtez les os du bréchet; vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, du sel, du gros poivre, un peu de muscade râpée, un jus de citron; vous mêlerez l'assaisonnement avec votre beurre; vous en remplirez vos deux poulets; vous les briderez comme pour entrée; piquez-les de lard fin sur l'estomac; vous mettrez des bardes dans une casserole, vos poulets par-dessus, avec des tranches de veau, des carottes, ognons, bouquet garni; mouillez avec du bouillon, et donnez une heure de cuisson avec feu dessous et dessus. Les poulets étant cuits, égouttez-les; débridez-les; glacez-les, et dressez-les avec une sauce espagnole dessous.

POULET A L'ESTRAGON. Ayez de l'estragon haché bien fin et maniez-le dans du beurre; mettez-le dans le corps du poulet que vous trousserez, et recousez. Mettez ensuite le poulet dans une casserole, où il doit baigner à moitié dans l'eau, avec sel, carottes, deux gros ognons, lard, un clou de girofle, très peu de thym, une très petite branche d'estragon sans feuilles : faites cuire, et que le poulet soit très blanc.

Prenez de sa cuisson et faites réduire à glace pour faire une sauce bien colorée que vous lierez avec un peu de fécule : mettez dans cette sauce des feuilles d'estragon coupées en quatre, et servez votre poulet sur cette sauce, avec une garniture de feuilles d'estragon autour du plat.

POULET A LA MARENGO. Il faut dépecer un poulet comme pour la fricassée. Après l'avoir flambé, épluché, on le met dans une casserole, avec environ une burette d'huile et du sel fin. On y met en premier les cuisses, et cinq minutes après, les autres membres. Il faut que le poulet cuise dans cette huile, et prenne couleur; on y met un bouquet garni, un instant avant que le poulet ne soit cuit. On peut y ajouter des champignons tournés ou des truffes éplu-

chées et coupées en lames. Lorsque tout est cuit à son point, on dresse le poulet sur le plat, et l'on a dans une casserole de la sauce italienne, que l'on fait chauffer, et l'on y introduit de l'huile où a frit le poulet; on en met peu à peu, ayant soin de toujours remuer, pour que la sauce ne tourne pas. Etant de bon goût, on la verse sur le poulet, que l'on a tenu chaudement. On peut y ajouter, comme au friteau, des œufs frits ou des croûtons, et se servir de beurre clarifié au lieu d'huile.

Poulet a la broche pour entrée. Videz un poulet par la poche; ôtez les os de l'estomac; maniez un morceau de beurre avec du sel, du poivre, un jus de citron, et mettez-le dans le corps du poulet; troussez-le; bridez-le; mettez des tranches de citron sur l'estomac; couvrez-les de bardes de lard; embrochez le poulet, et enveloppez-le d'un papier beurré. Donnez une heure de cuisson; puis ôtez le papier, le lard et le citron; dressez le poulet, et mettez dessous un velouté lié.

Poulet (Fricassée de). Le poulet, ou les poulets, car il en faut au moins deux pour une fricassée, étant proprement flambés et vidés, on les dépèce par morceaux bien appropriés et sans bavures. On les fait raffermir et blanchir pendant deux heures dans l'eau fraîche; ensuite on les fait égoutter.

Faites fondre dans une casserole un demi quarteron de beurre; mettez-y vos morceaux de poulet et sautez-les sur le feu; puis vous y ajouterez une poignée de farine que vous mêlerez bien; vous aurez de l'eau chaude ou du bouillon du pot pour délayer et mouiller le tout; mettez du sel et un bouquet garni et faites cuire à petit feu. Le mouillement doit couvrir le poulet. Quand la fricassée est presque cuite, s'il y a trop de mouillement, on presse le feu pour l'absorber; si le mouillement manquait, on peut ajouter du bouillon du pot; on peut mettre dans la fricassée des champignons et des petits ognons blancs.

Au moment de servir, une liaison de trois jaunes d'œufs, un jus de citron ou filet de vinaigre ou de verjus.

Des écrevisses vont très bien dans la fricassée de poulet, ainsi que des culs d'artichauts, des crêtes de coqs, etc.

Poulet (Fricassée de) a la minute. Le poulet étant flambé et dépecé comme il est dit à l'article précédent, mettez-en les membres dans une casserole, avec du beurre, des champignons, sel, poivre et laurier, et faites sauter le tout sur un feu très ardent. Les membres du poulet étant cuits aux trois quarts, jetez un peu de farine dessus; mouillez avec du bouillon, et faites bouillir le tout pendant quelques instans; retirez ensuite votre fricassée de dessus le feu; liez-la avec des jaunes d'œufs, et ajoutez-y un jus de citron.

Poulet a la gelée (Fricassée de). Le poulet étant cuit comme il est dit ci-dessus à l'article Fricassée de poulet, retirez les membres du poulet; ajoutez à la sauce quelques cuillerées de gelée et faites-la réduire; liez cette sauce avec des jaunes d'œufs; passez-la à l'étamine; ajoutez-y des champignons, des crêtes et rognons de coqs, un jus de citron; dressez les membres du poulet; versez votre sauce dessus; laissez refroidir le tout, et décorez les bords du plat avec de la gelée.

Poulet a la bourguignonne (Fricassée de). Dépecez un poulet comme pour en faire une fricassée ordinaire, et faites-le sauter dans le beurre; ajoutez du poivre, du sel, muscade, bouquet garni; mouillez avec un peu de vin blanc, un peu de velouté; le poulet étant cuit, retirez-le; faites réduire la sauce; liez-la avec des jaunes d'œufs; ajoutez-y un jus de citron et un peu de persil haché; dressez les membres du poulet, et versez cette sauce dessus.

Poulets a la bardoux (Fricassée de). Découpez deux poulets comme pour fricassée; faites-les dégorger et blanchir; assaisonnez de sel et d'un bouquet assaisonné; mettez dans une casserole un quarteron de beurre; faites-le fondre; mettez vos poulets dedans, étant bien parés; faites-les revenir; liez-les d'une cuillerée à bouche de farine; mouillez-les avec l'eau dans laquelle vos poulets ont blanchi; faites-les cuire; coupez en gros dés douze

gros ognons auxquels vous aurez retiré le cœur; faites-les blanchir et égoutter; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, une cuillerée de consommé et un peu de sucre; faites-les cuire; dégraissez votre fricassée de poulets à fond; passez votre sauce sur vos ognons; faites réduire le tout ensemble; liez votre sauce avec trois jaunes d'œufs; dressez vos poulets; masquez-les de votre sauce.

Poulets a la saint-lambert (Fricassée de). Préparez vos poulets comme il est indiqué ci-dessus; faites-les cuire dans de la glace de racines; liez de même votre sauce, comme il est indiqué ci-dessus. Vous aurez tourné de petites carottes et des navets en olives; épluchez des petits ognons que vous ferez cuire dans du consommé de racines; finissez votre fricassée de même que les autres. Quand vos poulets seront dressés sur le plat, mettez vos légumes dans la sauce, et versez cette sauce sur les poulets.

Poulets a la Frédéric (Fricassée de). Découpez deux poulets, que vous faites dégorger et blanchir; assaisonnez de sel, gros poivre et d'un bouquet assaisonné; faites fondre dans une casserole un quarteron de beurre; mettez-y vos poulets bien parés et faites-les revenir. Liez d'une cuillerée à bouche de farine; mouillez avec l'eau dans laquelle vos poulets ont blanchi. Coupez en gros dés dix ou douze gros ognons. Après les avoir fait blanchir et égoutter, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, une cuillerée de consommé et un peu de sucre. Faites-les cuire; dégraissez votre fricassée à fond; passez votre sauce sur vos ognons; faites réduire le tout ensemble; liez votre sauce avec trois jaunes d'œufs; dressez vos poulets; masquez-les de votre sauce, et servez.

Poulet a la tartare. Prenez un poulet entier; ôtez-en le cou et les pattes; fendez-le du côté de l'estomac; ouvrez-le; aplatissez-le avec le couperet; mettez dans la casserole du beurre, persil, ciboule hachés, sel et poivre; faites-y revenir et cuire ensuite votre poulet. Un quart-d'heure avant de servir, panez-le; mettez-le sur le gril à feu doux; retournez-le pour qu'il prenne une belle couleur, et servez sur une sauce à la tartare ou une sauce poivrade, ou tout simplement du bon jus. D'Archambaut dit qu'on peut même y mettre une maître-d'hôtel froide.

Poulets a la reine. Flambez; videz et troussez des poulets dits à la reine; garnissez-les de beurre, et faites-les cuire comme les poulets dits poêlés (Voy. poulets poêlés). Les poulets étant cuits, débridez-les; dressez-les avec un nombre égal de grosses écrevisses, et saucez avec une sauce hollandaise ou une sauce tomate.

Poulets en ragout. Ayez deux poulets mortifiés; après les avoir coupés en deux, lardez-les de gros lard et passez-les au roux avec lard fondu, beurre et farine frite; mouillez de bouillon, avec bouquet, champignons, truffes, sel et poivre. Laissez cuire et lier la sauce. Dressez vos poulets, que vous servirez garnis de foies gras rôtis et de persil frit.

Poulet a la chevalière (Fricassée de). Flambez et épluchez bien un poulet très charnu; levez les blancs en entier; piquez-les de lard fin, et faites-les cuire à part dans une casserole pour les glacer; vous levez les autres membres le plus correctement possible; cassez les os des cuisses jusqu'au joint, et coupez le gros bout du côté de la patte; parez bien les reins, les ailerons; en un mot, que vos morceaux soient proprement coupés; mettez un morceau de beurre tiédir dans une casserole; vous y arrangez les membres de manière qu'ils prennent une belle forme; vous posez votre casserole sur le feu; laissez un instant votre fricassée sans la sauter, pour que vos cuisses prennent une forme qu'elles puissent conserver en cuisant; sautez-les jusqu'à ce qu'elles soient raidies; vous y ajoutez ensuite un peu de farine, que vous mêlez avec vos poulets et votre beurre; mouillez votre fricassée avec du bouillon bien chaud; joignez-y quatre cuillerées de velouté, une feuille de laurier, un bouquet de persil et de ciboule, du gros poivre; vous la ferez aller à grand feu; aux trois quarts cuite, mettez y vos ognons

égaux et bien épluchés ; vous dégraissez votre fricassée ; quand elle sera cuite, au moment de servir, vous ôterez le bouquet et la feuille de laurier ; vous la changerez de casserole ; passez la sauce à l'étamine par-dessus ; ajoutez une liaison de jaunes d'œufs ; dressez-la sur votre plat entre les cuisses ; vous mettrez les quatre filets piqués glacés et la garniture dans le milieu.

Poulet (Grenadin de). Coupez en dés des foies gras, champignons, ris de veau blanchis ; maniez le tout avec du lard râpé, deux jaunes d'œufs crus, échalottes, persil, ciboules hachées, sel, gros poivre ; mettez ce salpicon dans de moyens poulets que vous aurez flambés, épluchés et désossés à forfait, en les ouvrant par le dos ; cousez vos poulets en les arrondissant ; après les avoir essuyés, faites-les refaire sur le feu dans un peu de beurre ; piquez tout le dessus avec du menu lard, et mettez-les cuire dans une casserole avec du bon bouillon, une tranche de jambon et de veau ; la cuisson achevée, passez le fond de la sauce, que vous dégraissez pour la faire réduire en glace ; ensuite glacez tout le dessus de vos poulets, et servez-les pour entrée avec une sauce convenable.

Poulet (Sauté de filets de) au suprême. Levez et parez des filets de poulet de manière à ce qu'il n'y reste ni peaux ni nerfs ; mettez-les sur un plat à sauter avec sel, poivre, persil haché ; versez du beurre tiède sur le tout, et faites sauter sur un feu très vif les filets ainsi préparés ; lorsqu'ils seront cuits des deux côtés, vous les mettrez dans du velouté que vous aurez fait réduire ; puis vous les dresserez en couronne avec autant de croûtons glacés que vous aurez de filets ; vous ajouterez au velouté le fond du sauté, un peu de beurre bien frais, et vous verserez cette sauce sur les filets.

Poulet (Horly de). Flambez et dépecez un poulet comme pour le mettre en fricassée ; assaisonnez les membres de sel, poivre, persil, ciboule, laurier et un jus de citron ; puis saupoudrez-les de farine et mettez-les dans de la friture bien chaude ; coupez des ognons en anneaux ; faites-les frire de la même manière après les avoir trempés dans de la farine ; dressez les membres du poulet en buisson ; arrangez les ognons dessus, et mettez dessous une sauce aspic chaude.

Poulet (Cuisses de) au soleil. Désossez des cuisses de poulet jusqu'au joint de l'intérieur, et mettez-les dans une casserole avec du beurre, du sel, du gros poivre, une feuille de laurier, un ognon piqué d'un clou de girofle, un bouquet de persil et ciboule ; vous les posez sur un feu ardent ; sautez-les jusqu'à ce qu'elles soient raidies ; vous y mettrez une pincée de farine, quelques cuillerées de bouillon chaud, des champignons ; vous les ferez bouillir pendant trois quarts d'heure ; vous dégraisserez votre ragoût avant le temps expiré ; au moment de retirer vos cuisses, il faut que votre sauce soit réduite aux trois quarts ; vous ôterez le bouquet, l'ognon et la feuille de laurier ; vous mettrez une liaison de jaunes d'œufs ; votre ragoût lié, vous arrangerez vos cuisses sur un plat, et la sauce par dessus ; quand elles seront froides, vous les barbouillerez bien de leur sauce ; vous les tremperez dans de la mie de pain, puis dans des œufs battus et assaisonnés ; vous les panerez encore ; tâchez qu'elles le soient bien partout ; au moment de servir, vous les mettez dans la friture ; quand elles ont une belle couleur, vous les égouttez sur un linge blanc ; dressez-les en couronne ; faites frire un peu de persil que vous mettez au milieu.

Poulet (Cuisses de) a la Périgueux. Les cuisses de poulet étant désossées comme il est dit à l'article précédent, épluchez et hachez des truffes ; mettez-les dans une casserole avec du lard râpé, un peu d'huile d'olive, sel, poivre, épices ; passez cette préparation sur un feu très ardent ; laissez-la refroidir ; ensuite vous en farcirez les cuisses de poulet ; vous les coudrez avec une aiguille et du fil, pour que vos truffes n'en sortent pas ; et pour leur donner une forme agréable, vous y mettrez une patte que vous ferez entrer par le petit bout de la cuisse ; vous mettrez des bardes de lard dans une casserole, vos cuisses par-dessus;

couvrez-les de lard et de vos épluchures de truffes; versez une poêlée pour les cuire (Voy. Poêlée). Trois quarts d'heure avant de servir, vous mettez vos cuisses au feu; égouttez-les lorsqu'elles seront cuites; ôtez le fil qui est après, et dressez-les en couronne; versez au milieu un ragoût de truffes.

Poulet (Aspic de blancs de). Assaisonnez des blancs de poulet de sel et de poivre; faites-les sauter au beurre. Vous les laisserez ensuite refroidir sur un plat; vous mettrez dans une casserole quelques cuillerées de velouté, autant de gelée; vous ferez réduire le tout de moitié : vous ajouterez un peu de persil haché, et vous lierez cette sauce avec un jaune d'œuf et un peu de beurre fin; versez cette sauce sur du blanc de poulet, et laissez refroidir le tout; mettez un peu d'aspic dans un moule; posez le moule sur de la glace pour faire prendre l'aspic, et faites un décor avec des morceaux d'anchois, des cornichons, des œufs durs, des truffes, etc.; mettez par dessus vos blancs de poulet, et versez sur ces derniers un ragoût de crêtes et rognons de coqs; remplissez le moule avec de l'aspic; mettez ce moule dans de la glace pilée, et lorsque cette préparation sera bien congelée, vous pourrez la dresser comme il est dit au mot Aspic.

Poulet en Mayonnaise. Mettez dans une casserole sept ou huit cuillerées de velouté, quatre de gelée, et une cuillerée seulement de vinaigre à l'estragon; ajoutez un peu de gros poivre : faites réduire cette sauce d'un tiers; ajoutez-y alors un peu de persil et d'estragon hachés. D'autre part, vous aurez fait cuire un poulet comme il est dit ci-dessus à l'article Poulet poêlé; vous le dépecerez; vous le dresserez; vous verserez dessus la sauce dont nous venons de parler; puis vous laisserez refroidir le tout, et vous le décorerez avec de la gelée.

Poulet a l'entrée de carpe. Dépouillez un poulet de sa peau; après l'avoir dépecé, vous le passez avec champignons, persil, bouquet, ciboules, gousse d'ail, avec une petite carpe œuvée, jambon, beurre, deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne, sel et gros poivre. Faites cuire; votre poulet étant presque cuit, ôtez la carpe; laissez les œufs; mettez de petits ognons blancs cuits au bouillon; achevez de cuire. L'étuvée étant finie et de bon goût, la sauce courte, servez avec des croûtons de pain frits.

Poulet aux truffes. Vous flamberez votre poulet légèrement; épluchez-le et videz-le par l'estomac; vous arrangerez votre poulet comme la poularde aux truffes (Voyez Poularde); mettez une petite barde de lard entre la peau de la poche et les truffes, de crainte que la peau ne vienne à crever; vous attacherez les pattes sur la broche, et vous l'envelopperez de papier huilé.

Poulet a l'anglaise. Voyez Poularde a l'anglaise, et opérez comme il est dit à cet article.

Poulets en lézard. Videz et flambez deux beaux poulets; supprimez-en les pattes ainsi que les ailerons, et conservez-en la peau jusqu'à la tête; ouvrez-les par le dos jusqu'au croupion; désossez-les entièrement; étendez-les sur un linge blanc; garnissez-les en dedans d'une farce de volaille cuite; mêlez, avec des truffes, des champignons, de la langue à l'écarlate et de la tétine de veau, le tout coupé en gros dés d'une proportion bien égale; cousez-les, et donnez-leur la forme d'un lézard, en procédant ainsi : de la peau du cou farcie, formez la queue du lézard, des cuisses, faites-en les jambes de derrière, et des deux bouts des ailes, les jambes de devant; de l'estomac, le dos; et, pour en faire la tête, prenez une truffe à laquelle vous donnerez la forme de celle du lézard; foncez une casserole avec des bardes de lard, posez-y vos lézards : ayez soin qu'ils conservent leur forme; versez dessus une poêlée; couvrez-les d'un fort papier et d'un couvercle; faites-les partir; mettez-les cuire avec un peu de feu dessus; la cuisson faite, égouttez-les; mettez-les refroidir entre deux couvercles; parez-les et dressez-les sur un plat; glacez-les, et décorez-les de diverses couleurs avec de petites omelettes coloriées de blanc, de vert,

de rouge et de jaune; mettez dessous une mayonnaise verte; terminez votre entrée avec un joli cordon de croûtous de gelée, et servez.

Poulet (Marinade de). Faites mariner dans une marinade cuite, des débris de poulet rôti, parés comme il est dit à l'article précédent, puis trempez-les dans une pâte à frire, et faites-les frire; dressez en buisson avec du persil frit.

Poulet a la paysanne. Dépecez un poulet comme pour le mettre en fricassée, et faites-le revenir dans un mélange de beurre et d'huile d'olive sur un feu très ardent, afin que tous les membres du poulet prennent une belle couleur; ajoutez ensuite du poivre et du sel, ail, laurier, persil, carottes et ognons coupés par tranches, quelques cuillerées de sauce espagnole. Le poulet étant à moitié cuit, couvrez le feu avec de la cendre chaude, et faites bouillir doucement pendant une demi-heure.

Poulet (Côtelettes de). Levez des filets de poulet; parez-les et donnez-leur la forme de petites côtelettes, en enfonçant dans chaque morceau de filet un os de côté convenablement taillé; panez ces côtelettes en les trempant dans des œufs battus, puis dans de la mie de pain; faites-les griller, et servez-les de belle couleur, avec un jus clair dessous.

Poulet a la Mauduit. Videz et flambez un poulet gras; troussez-lui les pattes en dehors; faites-en ressortir l'estomac, et piquez-le de lard moyen; mettez dans une casserole des bardes de lard; posez votre poulet dessus, avec une carotte coupée en lames, une tranche de jambon, un ognon piqué de clous de girofle et un bouquet assaisonné. Couvrez les pattes de votre poulet avec des bardes de lard; mouillez-les avec un verre de vin de Madère et une cuillerée à pot de consommé; faites-les cuire avec beaucoup de feu dessus pour faire prendre couleur et glacer votre lard. Sa cuisson faite, égouttez-le, débridez-le, dressez-le sur un plat; quand vous aurez retiré le fond de votre poulet, passez-le et dégraissez-le; faites-le réduire à demi-glace avec trois cuillerées d'espagnole travaillée; saucez votre poulet, et servez.

Poulets a la Saint-Florentin (Friteau de). Découpez deux poulets comme il est indiqué à l'article fricassée de poulets; mettez-les mariner dans un vase de terre avec de l'huile, deux jus de citron; assaisonnez de sel, gros poivre, ail, deux ognons coupés en tranches, et persil. Un quart d'heure avant de servir; égouttez-les, essuyez-les bien; farinez-les, et faites-les frire dans l'huile d'une belle couleur; égouttez-les; vous aurez préparé des ognons coupés en anneaux que vous sauterez dans de l'huile et de la farine; faites frire de même que vos poulets; votre ognon cuit, égouttez-le; dressez vos poulets sur un plat, et votre ognon sur vos poulets. Saucez avec une sauce à l'huile.

POUPETON. Espèce de hachis qu'on fait, tant en gras qu'en maigre, de la manière suivante :

Poupeton en gras. Prenez cuisse de veau, moelle de bœuf, lard blanchi, et les hachez avec champignons, ciboules, persil, mie de pain trempée dans de bon jus, deux œufs crus. Foncez une poupetonnière de bardes de lard, par-dessus du hachis, ensuite quelques pigeons ou poulets; passez au roux, et couvrez de hachis. Faites cuire entre deux feux. Pour servir, renversez le poupeton dans un plat, sans dessus dessous.

Poupeton en maigre. Faites un bon godiveau de chair de carpes et d'anguilles, assaisonné avec mie de pain et farine; mettez-le dans une poupetonnière avec du beurre frais dessus et dessous; des filets de soles ou autres poissons; passez au beurre; mettez au milieu des culs d'artichauts, champignons, mousserons, du hachis par-dessus. Faites cuire, feu dessus et dessous, et servez.

POUPLIN a la reine. Faites une pâte à choux (Voy. le mot pate), dans laquelle vous mettrez fort peu de beurre, et que vous forcerez en farine; quand elle sera bien desséchée, ramollissez-la avec des œufs; coupez-en de très petits choux, bien égaux, et autant qu'il en faut pour

garnir votre moule; dorez-les; mettez-les cuire au four, qu'ils soient d'une belle couleur et bien ressuyés; huilez le moule dont vous voulez vous servir; faites clarifier et cuire du sucre au cassé; prenez vos petits choux, les uns après les autres, au bout d'un atelet, en les enfilant par-dessous; trempez-les dans votre sucre, et commencez par en mettre un au milieu de votre moule; continuez de les placer à l'entour, jusqu'à ce que vous soyez parvenu jusqu'au bord, en les faisant toucher les uns contre les autres; cela fait, renversez votre moule sans dessus dessous, dressez-le sur une serviette, et servez-le.

POURPIER. Plante dont il y a deux espèces, une cultivée et une sauvage. Le pourpier cultivé pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, grosses, rondes, rougeâtres, garnies de feuilles charnues, grosses, oblongues, rondes au bout, polies, luisantes. Ses fleurs sont petites, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose, de couleur pâle. Lorsque la fleur est passée, il vient un fruit semblable à une urne, qui contient des semences menues noires. Le pourpier cultivé est de deux sortes, le vert et le doré. Le vert est celui qui se sème le premier, parce qu'il craint moins le froid que le doré. On le sème d'abord sur des couches, avec des cloches dessus, et dès le mois de février. Il faut bien alors, outre les cloches, le couvrir avec des paillassons, pour les garantir des frimats de la saison, qui le feraient mourir. Pour le pourpier doré, on le sème sur couche à la fin d'avril et en mai, sur planches bien labourées, et couvertes d'un doigt de terreau. Pour avoir de la graine de pourpier, il faut en planter sur planches à un pied l'un de l'autre, et lui pincer l'extrémité du montant, pour le faire brancher. Il croît après cela, fort écarté, et donne sa graine. Pour la recueillir, on arrache les pieds; on les met sur un drap; on les laisse quelques jours exposés au soleil pour en détacher des graines, qu'on serre. Le pourpier sauvage a les feuilles beaucoup plus petites que le cultivé. Il croît sans culture.

Le pourpier cultivé et le pourpier sauvage ont l'un et l'autre un goût visqueux, qui tire un peu sur l'acide. On mange les feuilles de cette plante en salade; elles sont rafraîchissantes. Le pourpier convient assez, dans les saisons chaudes, aux jeunes gens d'un tempérament chaud et bilieux. Il se digère difficilement, et il excite des vents. On confit aussi le pourpier dans du vinaigre et du sel, pour le conserver plus long-temps. On mange le pourpier frit, et on fait des ragoûts de ses côtes.

Pourpier frit. Prenez du pourpier dans son entier; levez-le, et le trempez dans une pâte faite avec œufs battus, farine, sel, poivre, vinaigre. Faites frire à petit feu; servez garni de persil frit.

Pourpier (Ragoût de). Prenez des côtes de pourpier de la longueur du doigt, bien épluchées. Faites-les cuire à demi dans une eau blanche; égouttez, et les passez avec du coulis clair de veau et de jambon. Faites mitonner à petit feu; faites réduire; mettez-y ensuite un peu de beurre manié de farine; donnez au ragoût une pointe de vinaigre. On le sert avec toute sorte d'entrées, sur fricandeau de veau, poulets, cuisses de dindon, pigeons, mouton et autres.

POURRI. Maladie des vins. Les vins dépourvus de qualité, ou dont le spiritueux s'est totalement évaporé, et ceux dans lesquels le principe fermentatif est trop abondant, relativement à la faible quantité de parties spiritueuses qu'ils contiennent, sont sujets à subir la fermentation putride; ils dégénèrent alors en une liqueur fétide qui ne conserve presque aucun des caractères du vin. On conçoit aisément que, lorsque la dégénération est complète, il n'est plus possible de les rétablir; mais on a des moyens de prévenir cette altération et d'en arrêter les progrès quand elle se manifeste.

A l'aide du soufrage, on prévient et l'on suspend la fermentation des vins qui ont encore quelques principes vineux, mais il faut les boire promptement, car la même altération ne tarderait pas à se manifester de nouveau. Si l'on veut les rendre meil-

leurs et les mettre en état de se conserver pendant un certain temps, il est indispensable de leur donner une partie des qualités dont ils sont dépourvus, soit en les mêlant avec des vins corsés et spiritueux, soit en y introduisant une quantité suffisante d'eau-de-vie ou d'esprit-de-vin.

La poudre n° 3 (Voy. Poudre), mise à la dose de cent grammes par pièce, a suffi pour ôter le goût de pourri récemment contracté, et employée à la dose de deux grammes par litre, sur du vin totalement tourné au poux, auquel on avait ajouté un cinquantième de litre d'eau-de-vie, elle l'a complètement désinfecté; toute la liqueur claire était sans mauvais goût, mais la lie qui restait au fond de la bouteille avait une odeur insupportable.

POUSSE (Goût de). On se sert de ce mot pour désigner le mauvais goût que contractent les vins échauffés (Voy. Chaleur).

POUX. Maladie des vins (Voy. Pourri).

PRALINE. Sorte de dragée, amande ou pistache, qu'on fait rissoler dans du sucre. On fait des pralines de violettes, de roses, de genêt, d'orange et de citron, etc.

PRESURE. Certain acide qu'on trouve dans l'estomac des veaux, quand ils n'ont mangé que du lait, si on les tue avant que la digestion en soit faite. C'est de la presure dont on se sert ordinairement pour faire cailler le lait qu'on prépare pour en faire des fromages.

PRESSURAGE. C'est le moût qu'on tire du marc, à la dernière façon qu'on lui donne, et qu'on laisse égoutter après; c'est le vin le moins estimé. Ceux qui se piquent de savoir bien faire le vin, se donnent de garde de mêler le pressurage avec la mère-goutte. Ils l'entonnent dans des tonneaux à part, et destinent ce vin pour le commun de leur maison, parce que le pressurage, pour l'ordinaire, contracte un petit goût de grappe qui en diminue la qualité.

PROSISTROLES AU CHOCOLAT. Pâtisserie. Ayez quinze choux, comme il est dit à l'article Choux meringués; mettez dans ces choux une demi-livre de chocolat fondu dans l'eau, au lieu d'y mettre de la crême; mettez un peu de chocolat sur le plat que vous devez servir; mettez-y vos prosistroles en les plaçant du côté qu'elles ont été remplies; mettez-les au feu, après les avoir poudrées de sucre fin; laissez-les mijoter une demi-heure; quand elles seront bien glacées, retirez-les et servez.

PROVENÇALE CHAUDE (Sauce). Mettez dans une petite casserole deux jaunes d'œufs crus, avec une cuillerée à café d'allemande, un peu d'ail pilé, du piment enragé en poudre et le jus de deux citrons. Faites prendre votre sauce au bain-marie sur de la cendre chaude, ayant soin de la tourner jusqu'à ce qu'elle prenne un peu de corps; retirez-la du feu en y ajoutant de l'huile d'olive et remuant doucement afin qu'elle ne tourne pas. On peut alors servir cette sauce ainsi composée et y ajouter si l'on veut, soit une ravigote, un vert de ravigote, un vert d'épinards, ou persil blanchi. On se sert ordinairement de cette sauce pour les entrées de volaille ou de poisson.

PROVISIONS (Chambre aux). Bien que nous engagions les femmes à ne pas rivaliser avec les confiseurs, charcutiers, vinaigriers, et autres artisans de ce genre, en se surchargeant d'occupations vulgaires, telle que celles de préparer et conserver beaucoup de substances alimentaires, il est plusieurs comestibles et denrées que l'on doit confectionner soi-même et acheter en gros. On doit alors, autant que possible, consacrer une chambre sèche et fraîche à devenir le magasin de la maison. On y fera disposer des planches et des armoires, et là sera gardé le savon, dont on consomme un tiers de plus quand on l'emploie immédiatement après l'avoir acheté; la chandelle, dont il faut s'approvisionner en septembre pour l'hiver; l'huile, les fruits secs nommés *mendians* qui coûtent moins cher, et sont meilleurs, quand on les tire directement de Marseille, les cornichons, confitures, sirops, liqueurs, qui reviennent à moitié prix lorsqu'on les fait chez soi, le sucre, le café, toutes les denrées coloniales, la bougie, le riz, les

pâtes d'Italie, le beurre salé et fondu, qu'il ne convient jamais d'acheter en détail.

Tous les matins, la maîtresse de maison distribue ou fait distribuer ce qui est nécessaire à la consommation de la journée, à peu près, et garde la clé de cette chambre; on ne la confie qu'à un seul domestique, car un des inconvéniens des provisions est d'offrir plus de facilité pour la consommation, et d'exiger conséquemment beaucoup plus de surveillance; aussi quelques *économistes* croient-ils avantageux de ne prendre qu'au fur et à mesure chez les marchands, bien que les denrées se paient plus cher.

PRUNEAUX. Les pruneaux sont, pour l'ordinaire des prunes de Damas qu'on fait sécher au four sur des claies, ou même au soleil, lorsqu'il est assez chaud pour cela. Les pruneaux qu'on appelle *Brignolles*, ville dont elles nous viennent, sont des prunes de perdrigon, séchées au soleil, après en avoir ôté les noyaux. Les plus agréables et les plus beaux nous viennent de Tours. On les fait cuire, pour l'ordinaire, avec du sucre; mais les brignolles, qui sont extrêmement sucrées, n'en ont pas besoin. Quand on veut donner un peu plus de relief aux uns et aux autres, il faut y mêler quelque pruneaux aigres; le sirop en a plus de couleur et de consistance.

Ceux qu'on mange sur les tables sont adoucissans et assez nourrissans; cependant ils sont digérés difficilement par un assez grand nombre de personnes; les pruneaux, et surtout les noirs, doivent leur propriété laxative aux acides et aux sels qu'ils renferment.

PRUNE. Fruit d'été à noyau avec une pulpe ou chair converte d'une peau fleurie; ce fruit est excellent à manger cru, à mettre au four et en confiture. Il y en a quantité de belles et de bonnes espèces qui commencent dès le mois de juillet, jusqu'en octobre. Les différens damas, les perdrigons, la mirabelle, la reine-claude, les brignolles, etc. Voilà les principales. Les prunes tirent leur différence de leur grosseur, de leur figure, de leur goût, et des lieux où elles naissent; ainsi, les unes sont grosses ou médiocres, les autres rondes, ovales ou oblongues; quelques unes sont douces, acides ou amères; enfin, suivant les cantons d'où elles viennent, on les estime plus ou moins. Les meilleures, chacune en son genre, sont celles qui sont bien mûres, ou qui ont une peau tendre et fine, qui sont douces, d'un goût agréable, qui ont été cueillies nouvellement, et avec le lever du soleil. Les prunes sont laxatives. Les personnes qui sont sujettes à la bile et qui digèrent difficilement, doivent s'abstenir de l'usage des prunes, car elles relâchent beaucoup. On fait, avec plusieurs espèces de prunes, des confitures fort agréables. On met aussi les prunes sécher au four, principalement dans la Touraine et du côté de Bordeaux. Quand elles sont sèches, on les appelle pruneaux. Les épiciers en font un grand commerce, et les Anglais et les Hollandais en font même une très grande consommation. Les prunes les meilleures à être séchées sont celles nommées de Damas. On fait des compotes de prunes; on les confit au liquide et à mi-sucre, et on en fait une marmelade; on en fait une pâte, et jusqu'à des tourtes. Quant aux pruneaux, ceux de Tours sont les plus estimés.

La moins indigeste de toutes les prunes est la reine-claude.

Prunes a mi-sucre. Faites cuire au perlé deux livres de sucre pour quatre livres de fruit. Faites-y prendre un bouillon à vos prunes; tirez-les du sucre et leur laissez jeter leur eau. Remettez-les ensuite sur le feu, et faites recuire le sirop au perlé; laissez refroidir et les empotez.

Prunes (Compote de). On prendra celles qu'on voudra à cet effet; mais la mirabelle, le perdrigon, le saint-Julien sont les meilleures. Choisissez-les belles et presque mûres. Piquez-les et les mettez à l'eau bouillante. Dès qu'elles monteront sur l'eau, ôtez-les du feu et les laissez refroidir dans leur eau. Remettez-les sur un feu doux et couvert pour les faire reverdir, et lorsqu'elles fléchiront sous le doigt, faites-les égoutter, et finissez votre compote dans le sucre au petit lissé. Dressez dans un

compotier et versez le sirop sur le fruit ; demi-livre de sucre pour livre de fruit.

Prunes confites au liquide. Toutes sortes de prunes, sauf le damas rouge, peuvent se confire de cette manière. Pelez-les et les mettez à mesure à l'eau fraîche ; passez-les ensuite à l'eau bouillante, et couvrez le feu pour les faire doucement, jusqu'à ce qu'elles commencent à reverdir. Retirez-les alors du feu et les laissez refroidir dans leur eau. Étant refroidies, remettez-les à l'eau fraîche. Faites cuire du sucre au soufflé ; mettez-y vos prunes bien égouttées de leur eau ; faites bouillir à grand feu ; ayez soin d'écumer. Retirez du feu et laissez refroidir dans le sucre. Remettez-les ensuite sur le feu, et menez votre confiture au perlé. Dressez alors dans des pots que vous ne couvrirez que quand votre confiture sera froide. Il faut les prendre lorsqu'elles commencent à mûrir, sans quoi votre fruit se déferait à la cuisson ; pour parer à cet inconvénient, il y a bien des personnes qui se contentent de les piquer avec une épingle pour leur faire prendre sucre.

Prunes de reine-claude a l'eau-de-vie. Prenez de cette espèces de prunes la quantité que vous voudrez ; choisissez-les presque mûres ; piquez-les ; mettez-les à l'eau bouillante, et les retirez lorsqu'elles commenceront à monter. Laissez-les reverdir dans cette eau ; remettez-les ensuite sur le feu, sans bouillir, jusqu'à ce qu'elles deviennent mollettes. Faites-les rafraîchir ; mettez-les ensuite dans une terrine ; versez du sucre clarifié dessus ; cinq livres pour demi-cent de belles reines-claudes, et autant pour un cent de mirabelles. Faites bouillir, par quatre jours différens, ce sucre, et le remettez à chaque fois sur le fruit. Le quatrième jour, finissez ce sucre au grand perlé, et mettez-y vos prunes faire quelques bouillons ; laissez refroidir. Versez autant d'eau-de-vie que de sirop, et mettez en bouteilles, de sorte que le fruit baigne dans le sirop.

Prunes de reine-claude confites. Procédez de même que pour les reines-claude à l'eau-de-vie. La quantité du fruit règle celle du sucre, dont la dose est de quatre livres pour un cent de prunes.

Prunes (Ratafia de) de reine-claude. Prenez-les belles et mûres, cueillies en temps frais, et après les avoir essuyées avec soin, ôtez-en les noyaux. Ecrasez-les dans un vaisseau bien net, où vous les laisserez au plus trois heures, pour en développer tant soit peu l'acide spiritueux, par une légère fermentation. Pressez-les pour en exprimer le jus. Mettez-y la quantité de sucre nécessaire, une livre sur quatre pintes avec un tiers d'esprit-de-vin assaisonné de cannelle, ou un quart, si vous le voulez plus moelleux ou moins fort. Passez-les à la chausse ; mettez en bouteilles, et pour prévenir l'évaporation, mettez-les en lieu frais.

Prunes (Marmelade de). Faites cuire de bonnes prunes avec un peu d'eau. Exprimez-les ; faites dessécher cette marmelade, et la délayez ensuite avec autant pesant de sucre cuit au cassé. Faites frémir sans bouillir, et mettez en pot quand elle est refroidie.

Prunes (Pâté de). Faites cuire des prunes en marmelade. Passez-les au tamis ; faites dessécher et délayez cette marmelade dans autant pesant de sucre cuit au cassé. Mettez cette pâte dans des moules à cet effet, et faites sécher à l'étuve à l'ordinaire. Les prunes qu'on emploie pour la pâte, sont la mirabelle, l'île verte, le perdrigon et le mirobolan.

Prunes (Tourte de). Pelez le fruit ; ôtez-en les noyaux ; foncez une abaisse de pâte feuilletée ; mettez-y vos prunes avec quelques tranches de citron vert confit. Couvrez d'une abaisse de même pâte, dorée d'un œuf battu, et faites cuire. Quand elle sera cuite, glacez à l'ordinaire. Dressez-la et la servez chaudement (Voy. Mirabelle).

PRUNIER. Arbre dont il y a deux espèces générales, un cultivé et l'autre sauvage. Le prunier cultivé est d'une hauteur et grosseur médiocres. Ses feuilles sont un peu longues, crénelées tout autour ; ses fleurs sont blanches, composées de cinq feuilles disposées en roses. Ses fruits, qu'on nomme prunes, sont charnus, couverts

d'une peau mince ; il y en a beaucoup d'espèces. Le prunier est de tous pays, il vient aisément et pullule beaucoup, souvent même, gagne jusqu'à l'autre côté du mur, contre lequel on l'aura mis. Il y a différentes sortes de vrais pruniers qui réussissent fort bien en plein champ, entr'autres, quelques damas, perdrigons, mirabelles, cerisettes, et surtout le saint-Julien. On élève les pruniers de noyaux, de boutures, de rejetons et de sauvageons. On en greffe sur toutes sortes de pruniers, même sauvages, comme aussi sur le guignier, pommier, amandier, pêcher et cormier; mais le meilleur plan pour toutes sortes de pruniers, sont ceux qu'on lève au pied des pruniers de Damas noir et de saint-Julien. Ces arbres poussent quantité de rejetons; ils ont la sève plus douce et durent davantage que les autres pruniers. On les greffe en fente ou en écusson. Le saint-Julien est plus sûr pour écussonner, et le fruit qui en vient est plus fondant; le damas noir est plus sec et ne profite pas tant; la greffe qu'on y fait excède ordinairement le sauvageon. La cerisette, qui est la plus hâtive des prunes, le saint-Julien qui se fane sur l'arbre et y demeure jusqu'aux gelées, la sainte-Catherine, et plusieurs autres ont leurs sauvageons francs et de bon rapport, sans qu'il soit nécessaire de les greffer.

Les pruniers demandent une terre plus sèche qu'humide, plus savonneuse que forte, et ceux que l'on met dans un sable noir viennent mieux, chargent plus tôt, et donnent de meilleurs fruits. Ils sont longtemps sans rapporter dans les terres fortes, et ils y donnent toujours trop de bois. Ils réussissent à toutes sortes d'expositions. Le prunier est fort sujet aux chancres et à la gomme qui altèrent la sève. Il faut le laisser pousser à sa volonté, y faire le moins de plaies que l'on pourra, avoir seulement soin de le bien labourer, en éplucher la gomme, la mousse, les chancres, le bois mort, et ôter les bouchons ou branches entortillées, et le faux bois qui est long, menu, verdâtre et fait couler le fruit, et, pour le ranimer, découvrir de temps en temps ses racines, et y répandre de la lie d'huile et de l'eau, du pissat de bœuf ou des cendres de sarment. Quand les pruniers sont sur leur retour et dégarnis, ou quand il s'y forme une confusion de menues branches, ce qu'on appelle des bourses, elles présagent la ruine de l'arbre, alors il faut le ravaler pour le rajeunir, l'étêter et couper toutes ses branches à quatre doigts au-dessus du fourchon, où on veut qu'il fasse une nouvelle tête, ou le recouper tout au bas, un peu au-dessus de la greffe; il repoussera avec vigueur et donnera des fruits dès la seconde année. A l'égard des pruniers sauvageons qui sont en place, comme sainte-Catherine, cerisette, damas diaprée, de roche-courbon, on peut laisser quelques boutures au pied des arbres, mais il en faut laisser peu parce que ce sont autant d'enfans qui sucent la mère et la font souvent mourir.

PUCELLE. Nom d'une espèce de poire qu'on appelle autrement chat-brûlé; c'est une poire d'octobre ou de novembre. Elle passerait quelquefois pour un martin-sec tant elle lui ressemble de grosseur et de figure; mais le coloris un peu différent fait qu'on ne s'y trompe pas. Ce fruit est, d'un côté, fort roussâtre, de l'autre, assez clair. La peau en est assez unie, et la chair tendre, mais c'est un tendre sauvage; tirant au pâteux, ayant peu d'eau, et approchant du goût du besi d'héri. La poire, au reste, est fort pierreuse dans le cœur. Cette poire est médiocrement estimée des uns et beaucoup des autres.

PUCERON. Espèce de petit moucheron qui s'attache aux jets nouveaux des pêchers, des pruniers, et du chèvre-feuille, etc. Pour empêcher les ravages de cet insecte, on frotte les arbres avec de la chaux vive, ou bien on met, au bout d'un bâton fiché en terre, un pot le goulot en bas. Ces insectes qui aiment la fraîcheur s'y retireront.

PUITS creux qu'on fait dans la terre pour y trouver de l'eau. On doit avoir soin de faire creuser les puits dans un endroit éloigné des retraits, des étables, des fumiers et autres lieux qui peuvent communiquer à l'eau un goût désagréable. La

bonté de l'eau dépend du lieu où on le creuse, car si la terre est sablonneuse ou noire, qu'elle contienne de l'argile, de la glaise, du cailloutis ou des cailloux et du sable ensemble ; il n'y a point à douter que l'eau en soit bonne ; au contraire, si c'est une terre fangeuse, ou qu'il y ait de la craie ou du limon, l'eau est ordinairement mauvaise. Quand on a creusé jusqu'à l'eau et qu'on a été jusqu'à la terre ferme, on a soin, en bâtissant les puits, de laisser des trous au mur à l'endroit des sources qui y aboutissent, pour qu'elles aient leur chute libre dans les puits.

Dans les prés et autres lieux humides, les puits sont beaucoup plus sujets à se tarir qu'ailleurs, et l'eau n'y vaut ordinairement rien. Un puits doit toujours être entretenu nettement. Il n'y a qu'à le faire curer une fois l'année et prendre garde qu'on n'y jette rien de sale. Les uns ferment leurs puits pour les tenir plus proprement ; les autres, au contraire, prétendent qu'on ne saurait les laisser trop découverts pour que l'air y entre, et conserve à l'eau sa pureté.

PUITS. C'est le creux formé dans le milieu d'un plat par suite de l'arrangement des viandes ou des légumes qu'on y a dressés.

PUITS D'AMOUR. Pâtisserie.

Quand le feuilletage a tous ses tours, faites une abaisse de l'épaisseur de deux lignes ; coupez-la avec un moule goudronné, c'est-à-dire un coupe-pâte à feston ; posez votre première sur la plaque ; puis vous coupez avec un coupe-pâte de la même sorte, mais plus petit, et le posez sur l'autre avec un plus petit coupe-pâte rond trempé dans l'eau bouillante ; vous le posez dessus en l'enfonçant un peu ; dorez vos puits ; mettez-les au four ; aux trois quarts cuits, saupoudrez-les de sucre fin et les faites glacer, c'est-à-dire que le sucre fonde ; alors vous les retirez, les videz, et y mettez les confitures que vous jugerez à propos.

PUNCH à l'eau-de-vie, au rhum, au kirch, au vin, n'est autre chose qu'une de ces liqueurs dans laquelle on met du sucre et des tranches de citron, de la muscade ou de la canelle ; on met ensuite le feu aux liqueurs qui par là deviennent un composé excellent. Nos voisins, les Anglais, ont un goût particulier pour les punchs ; on peut en juger par celui que donna sir Edward Russel, commandant en chef des forces britanniques, le 25 octobre 1694 ; ce bol de punch, le plus extraordinaire dont on ait jamais entendu parler, fut préparé dans le vaste bassin de marbre du jardin de sa maison ; quatre barriques d'eau-de-vie, huit barriques d'eau clarifiée, 25 mille limons, quatre-vingt pintes de jus de citron, treize quintaux de sucre de Lisbonne, cinq livres de muscade, 300 biscuits et enfin une pipe de vin de Malaga furent versés dans le bassin ; un dais avait été élevé au-dessus afin de le garantir de la pluie, et on avait construit, en bois de rose, un batelet dans lequel un mousse, élégamment habillé, appartenant à la flotte, voguait sur le punch même et en servait à la compagnie composée de plus de six mille personnes.

Le punch se boit ordinairement chaud ; cette liqueur est très fortifiante et très agréable ; elle convient beaucoup après les grandes fatigues pour rappeler la transpiration qui pourrait avoir été supprimée par l'humidité, le froid et la pluie. On peut en boire plusieurs verres sans crainte qu'elle fasse mal.

PURÉE. Espèce de jus ou de suc qu'on tire des pois et autres légumes farineux, pour nourrir et donner plus de corps aux potages ; elle sert aussi de matelas à un grand nombre de mets, et peut s'assimiler aux sauces, dont elle ne diffère assez souvent que parce qu'elle est moins liquide et plus épaisse que ces dernières.

La recette des purées qui ne se trouve pas dans cet article, se trouve au mot du légume dont cette purée est composée. Ainsi voyez les mots Champignon, Haricot, Navet, Ognon, Oseille, etc.

Purée de pois verts. Faites baigner dans l'eau un litron ou un litron et demi de pois verts ; mettez-y un quarteron de beurre avec lequel vous maniez vos pois ; après avoir jeté l'eau, vous égouttez vos pois

dans une passoire et les mettez ensuite dans une casserole, sur un fourneau qui ne soit pas trop ardent, avec une poignée de feuilles de persil et un peu de vert de queues de ciboules, vous sautez vos poids pendant un quart-d'heure; jetez-y ensuite un peu de sel, avec la moitié d'une cuiller à pot de consommé ou de bouillon; faites-les bouillir sur un feu moins ardent, ayant soin de couvrir votre casserole de son couvercle. Au bout de trois quarts-d'heure, retirez vos pois du feu et mettez-les dans un mortier pour les piler; étant pilés, passez-les à l'etamine; servez-vous de consommé froid ou de bouillon pour les passer; votre purée étant passée, déposez-la dans une casserole. Si elle n'était pas assez verte, vous y joindrez un vert d'épinards; faites-la chauffer au moment de servir, afin qu'elle ne jaunisse pas, et servez-vous en au besoin.

Purée de pois secs. Lavez un litron de pois secs que vous mettrez dans une petite marmite, en y joignant une livre de petit lard blanchi, une livre et demie de tranches de bœuf, deux ou trois carottes, autant d'ognons, dont un piqué de deux clous de girofle; remplissez votre marmite presqu'entièrement de bouillon; vos pois étant cuits, vous les jetterez dans une étamine, vous les mettrez à sec, et vous en ôterez le bœuf, le lard et les légumes. Passez vos pois à l'étamine; mouillez-les petit à petit avec le bouillon dans lequel ils ont cuit; faites en sorte que votre purée soit épaisse, parce qu'il est plus facile de l'éclaircir que de la rendre épaisse; versez-la dans une casserole avec quatre cuillerées à dégraisser de velouté; après avoir fait bouillir et écumer votre purée, vous la dégraissez; quand elle sera assez épaissie, vous la changerez de casserole; au moment de servir, vous y mettrez du vert d'épinards, pour l'employer sur ce que vous jugerez à propos.

Purée de lentilles. Après avoir lavé un litron et demi de lentilles, vous les mettrez dans une marmite avec une livre de petit lard blanchi, une livre et demie de tranches de bœuf, deux carottes, trois ognons, dont un piqué de deux clous de girofle; vous remplirez votre marmite de bouillon, et vous ferez cuire; vos lentilles cuites, ôtez-en les légumes, le lard et le bœuf, passez-les à l'étamine; lorsque vous en aurez exprimé le bouillon, vous met-votre purée dans une casserole avec quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole; versez plus de mouillement dans cette purée que dans celle des pois, parce qu'il faut qu'elle bouille long-temps pour qu'elle rougisse; il faut avoir soin de l'écumer et de la dégraisser. Il faut surtout avoir attention à ce qu'elle ne soit pas trop salée, parce qu'à la réduction elle prendrait de l'âcreté. Lorsqu'elle est réduite, mettez-la dans une casserole pour vous en servir aux articles alimentaires indiqués.

Purée a la gastaldi. On prépare l'ognon comme celui pour la purée d'ognons; on le passe sur le feu, afin qu'il ne prenne pas couleur. Quand il est bien fondu, on y met plein quatre cuillerées à dégraisser de velouté, une pinte de crême et de lait, et gros comme une noix de sucre : on fait réduire la purée à grand feu en la tournant continuellement; quand elle est épaissie, il faut la passer à l'étamine.

A défaut de velouté, on y met une cuillerée de farine, de la crême, du sel et du poivre. On finit la purée comme celle ci-dessus : on la place sur un feu doux ou dans un bain-marie, afin d'éviter qu'elle entre en ébullition.

Purée de gibier. On met dans une marmite de moyenne grandeur trois livres de tranche de bœuf, trois ou quatre vieilles perdrix, deux livres de jarret de veau, un faisan, des carottes, des ognons, trois ou quatre pieds de céleri, trois clous de girofle, un petit bouquet de fenouil. On fait cuire trois perdreaux à la broche, que l'on pile à froid dans un mortier, avec une mie de pain trois fois gros comme un œuf, qui sera trempée dans du bouillon; on mouille les perderaux avec du bouillon; étant bien pilés, on les passe à l'étamine. Votre purée étant passée, mettez-y du bouillon, afin qu'elle ne soit ni trop épaisse ni trop claire; on la pose sur un feu doux; il ne faut pas qu'elle bouille.

Purée de carottes. Coupez-en lames une trentaine de carottes bien appropriées; mettez dans une casserole une demi livre de beurre, en y ajoutant sept ou huit ognons dont vous ôtez la tête et la queue et que vous coupez en quatre. Quand le beurre est fondu, mettez-y vos carottes, que vous aurez soin de remuer afin qu'elles ne s'attachent point. Vos racines un peu fondues, mouillez avec du bouillon, en y ajoutant gros comme une noix de sucre. Après avoir laissé mijoter votre purée pendant trois heures, vous vous assurerez avec les doigts si vos carottes s'écrasent facilement; alors tirez votre purée du feu pour la mettre dans une étamine; ôtez le mouillement; écrasez vos racines; passez-les à l'étamiue, en les mouillant de temps en temps pour faciliter leur passage; il ne faut pas que la purée soit trop claire, et qu'clle bouille long-temps, si l'on veut qu'elle ne prenne pas d'âcreté. Votre purée étant dans la casserole, mettez-y quatre cuillerées à dégraisser de velouté; au cas qu'il vous reste un peu de mouillement de vos carottes; versez-le dans la purée, ensuite faites-la réduire en l'écumant et la dégraissant, jusqu'à ce qu'elle soit devenue assez épaisse pour masquer vos entrées.

Purée de racines pour entrées. Quand vos carottes sont propres, vous les coupez en lames; vous mettez dans une casserole une demi livre de beurre, trente carottes suffisent pour une purée; vous y mettrez sept ou huit ognons dont vous ôterez la tête et la queue; vous la couperez en quatre formant le cercle; quand votre beurre sera fondu, vous y mettrez vos racines; vous les remuerez afin qu'elles ne s'attachent pas; quand vous verrez que vos racines seront un peu fondues, vous les mouillerez avec du bon bouillon; vous y mettrez un morceau de sucre gros comme une noix; vous laisserez mijotter votre purée pendant trois heures; vous tâterez avec les deux doigts si vos racines s'écrasent facilement; vous retirerez votre purée du feu pour la mettre dans votre étamine; vous ôterez le mouillement; vous écraserez ensuite vos racines; vous les passerez à l'étamine; vous les mouillerez de temps en temps, pour les passer plus aisément; il ne faut pas que votre purée soit trop claire, ni qu'elle bouille trop long-temps, si vous voulez qu'elle ne prenne pas d'âcreté; quand votre purée sera dans la casserole, vous y mettrez quatre cuillerées à dégraisser de velouté; s'il vous reste un peu de mouillement de vos racines, vous le verserez dans votre purée; ensuite vous la ferez réduire en l'écumant et la dégraissant jusqu'à ce qu'elle soit assez épaisse pour masquer vos entrées.

Purée de marrons. Enlevez la première peau de trente ou quarante marrons; mettez-les dans une sauteuse avec un peu de beurre, et faites-les sauter sur le feu jusqu'à ce que la seconde peau tombe d'elle-même. Après les avoir épluchés, masquez-les dans une marmite avec du consommé; faites-les cuirc pendant une heure et demie; la cuisson achevée, passez-les à l'étamine, ayant soin que votre purée soit un peu épaisse; si elle l'était trop, vous l'éclairciriez avec un peu de crême. Au moment de servir, ajoutez-y uu peu de beurre.

Purée aux pommes de terre. Ayez douze ou quinze pommes de terre crues dont vous enlevez la peau; après les avoir lavées et émincées, vous les mettez dans une casserole avec un verre d'eau, un peu de beurre, sel et muscade, et les faites bouillir et cuire sur un fourneau, avec feu dessus et dessous, pendant une demi heure. Vos pommes de terre étant cuites, vous les mauiez avec une cuillère de bois; après les avoir remises au feu, vous les faites réduire; un bon morceau de beurre pour finir, et un peu de sucre.

Purée de homards. Procurez-vous un homard bien frais. Après l'avoir cassé, retirez-en les chairs blanches de la queue et des pates; coupez ces chairs en petits dés et mettez-les sur une assiette à part. Cela fait, pilez bien les parures, les chairs et les œufs qui se trouvent dans la coquille avec un morceau de beurre fin; passez-les à travers un tamis; ce qu'il en passera, vous le mettrez dans une casserole chauffer au

bain-marie, en y ajoutant les chairs coupées en dés. Cet appareil sert à garnir des vols-au-vent, des petits pâtés, des casseroles au riz ou coquilles.



QUANTAL. On trouve quelquefois écrit de cette manière le nom d'un gros fromage, qu'on appelle également tête de moine, et qui prend son nom d'une montagne du Haut-Auvergne, où ces sortes de fromages se font (Voy. Fromage).

QUARRELET. On trouve quelquefois écrit de cette manière le nom d'un poisson, plus connu sous celui de carrelet. C'est une espèce de plie, ainsi appelée parce qu'elle est presque carrée (Voy. Carrelet).

QUARTERON. On nomme ainsi le quart d'un cent de marchandises qui se vendent au nombre. Dans presque toute la France, le quarteron est composé de vingt-six au moins pour les marchandises dont le cent est toujours de cent quatre ; tels sont les harengs, les œufs, tous les fruits, etc. Le demi-quarteron est composé de treize. Quarteron en fait de poids, est le quart de la livre. On dit un quarteron de sucre, un quarteron de girofle, etc.

QUARTIER. En cuisine, on entend par ce mot le train de devant ou de derrière d'un animal ; ainsi on dit *quartier d'agneau de devant*, *quartier de derrière*. On dit encore *quartier de chevreuil*, *de sanglier*. Pour la manière de les accommoder, voyez Agneau, Chevreuil, sanglier, etc.

QUAS. Le quas est une liqueur d'un usage très répandu en Russie, et particulièrement utile aux flottes et aux armées de cet empire ; elle tient le milieu entre la petite bière, small-berr, et le wonder anglais. Il est moins agréable. On obtient le quas, ajoute M. le docteur G., en faisant dissoudre dans l'eau des galettes qu'on a formées avec parties égales de drèche et de farine de riz ou de seigles ; avec une partie de galette et six d'eau, on obtient dans les vingt-quatre heures un breuvage léger, piquant, acidulé, qui est en même temps nourrissant et un excellent anti-scorbutique.

QUATRE-FRUITS (Ratafia des). On prend douze livres de cerises, trois de griottes, trois de merises, trois de groseilles et trois de frambroises ; il faut que ces fruits soient bien mûrs. On épluche les groseilles et les framboises ; on ôte les queues aux autres fruits ; on écrase le tout, et après quelques heures d'infusion, on en exprime le jus en le passant dans un linge neuf. On le mesure, et par pinte de jus on met les deux tiers d'une pinte d'eau-de-vie à vingt degrés, et sur chaque pinte de ce mélange on met un quarteron de sucre ; on le dépose dans des cruches de grès, et au bout d'un mois on le tire à clair ; on passe le fond à la chausse ou au filtre. On mêle le tout ensemble, et on le met dans des bouteilles.

Quatre-fruits (Conserve de). Prenez quatre onces de fraises, autant de groseil-

les, autant de cerises, autant de framboises, et trois livres de sucre. Pressez vos fruits et passez-les dans un tamis un peu serré; vous en mettez le jus dans une bassine sur un feu doux, et remuez jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié; faites fondre le sucre; l'écumez et le faites cuire au cassé. Vous le retirez du feu pour y mettre le jus des fruits, et le remettant sur le feu, vous donnez au mélange un bouillon; le retirez du feu, remuant toujours jusqu'à ce que le sucre se boursouffle, alors vous coulez la matière dans des caisses ou moules.

QUENÈFES. Pâte italienne, dans le genre du macaroni, dont on se sert pour potage, etc. (Voy. Potage).

QUENELLES. Espèce de farce, sauce ou garniture faite avec les chairs ou filets de viandes de boucherie, de volaille, de gibier ou de poisssons, d'une grande ressource dans la haute cuisine. Elles se font également en gras et en maigre.

Quenelles (Panade pour les). Farces fines. On prend de la mie d'un pain mollet, ayant soin qu'il n'y ait point de croûte; on y met du bouillon en petite quantité. Etant dans une casserole, on la dessèche sur le feu, en la remuant avec une cuillère de bois; il faut qu'elle ait beaucoup de consistance, par ce qu'elle ne donnerait point de corps aux quenelles. On la verse sur une assiette, et on l'emploie à froid dans les choses indiquées.

Quenelles (Manière de pocher des). La farce à quenelles étant dans une terrine, on en prend deux cuillerées à bouche ou à café, suivant la grosseur que l'on veut leur donner; on emplit une de ces cuillères, et avec un couteau, dont on trempe la lame dans l'eau tiède, on l'unit en lui faisant prendre la forme en dessus qu'elle peut avoir en dessous; on prend la cuillère, que l'on trempe dans l'eau tiède, et qui sert à l'enlever de celle où on l'a formée. Lorsque toutes les quenelles sont ainsi formées, on met dans une grande casserole de l'eau ou du bouillon; il faut qu'elles soient à l'aise; si c'est de l'eau, il est nécessaire d'y mettre du sel et un petit morceau de beurre. Le bouillon étant assaisonné, on le met naturellement; lorsqu'il bout, on glisse le papier beurré dans la casserole, et lorsque les quenelles en sont détachées, on l'enlève. Il faut qu'elles cuisent pendant dix minutes, mais sur le bord du fourneau, afin qu'elles se conservent entières. Etant cuites, on les met dans une terrine, et on s'en sert au besoin.

Quenelles au consommé de gibier. On les forme dans des cuillères comme celles de volailles; on ne les fait pocher qu'au moment de servir; on a du consommé de gibier (Voy. cet article); on le fait clarifier au blanc d'œuf, et on passe à la serviette; on met ce consommé bouillant dans une casserole d'argent, où l'on met les quenelles, en les retirant du bouillon où elles ont poché.

Quenelles (Friture de). Des quenelles que l'on a servies, et d'autres qui n'ont pas été employées, on peut en faire une entrée. On fait réduire de la sauce tournée, dans laquelle on met un couple de jaunes d'œufs; on trempe les quenelles dans cette sauce, et on les met dans de la mie de pain, puis on les trempe une seconde fois dans des œufs battus; on les pane une seconde fois, et on les fait frire avec du persil frit.

Quenelles (Ragoût de). Etant pochées, on peut les servir avec une sauce aux truffes, un ragoût à la financière, soit au blanc ou au roux; elles servent de bases ou d'accessoires; elles sont, en général, d'une grande utilité.

On fait un grand nombre d'autres quenelles, soit de lapereaux, de faisan, de volaille, de merlan, de carpe, de brochet, etc. (Voy. chacun de ces mots.)

QUEUE. Espèce de membre des quadrupèdes, placé à l'extrémité de la croupe. Aux poissons et aux oiseaux, il tient lieu de gouvernail pour se diriger dans l'air ou dans l'eau.

On apprête les queues de bœuf, de veau, de mouton, d'agneau, de cochon, de morue de diverses manières (Voy. ces mots).

QUEUE, grosse queue. C'est une espèce de poire qui a beaucoup de parfum, mais qui est sujette à l'avoir enfermé dans une

chair extrêmement dure, pierreuse et pleine de marc.

QUINQUETS ou LAMPES. Souvent les quinquets donnent peu de lumière par la mauvaise qualité d'huile dont on se sert. Il arrive quelquefois aussi que les huiles s'épaisissant obstruent les conduits, et que les lampes, sans avoir cependant besoin de réparations, ne marchent plus; dans cet état, elles ne sont que sales, et pour les nettoyer il suffit de faire bouillir de la potasse dans de l'eau et de verser cette eau par le conduit dans lequel on introduit habituellement l'huile. En laissant un jour ou deux cette espèce de lessive dans les conduits des lampes, elle détachera les huiles grasses qui les obstruent en se combinant avec elles, et les lampes se trouvent nettoyées.

On épure l'huile à quinquet en prenant, pour 14 livres de cette huile, 15 grains d'acide sulfurique et le double du volume d'eau pure; on agite le tout, et l'huile, débarrassée de substances étrangères, vient à la surface de l'eau, étant plus légère. On la décante, et on s'en sert alors pour les lampes. Elle donne une flamme vive et pure, et ne répand aucune mauvaise odeur.

QUINTESSENCE. Extrait le plus subtil et le plus épuré qu'on tire, par le moyen du feu, des substances tant minérales que végétales, comme des fruits à écorce, de certaines fleurs, particulièrement des fleurs d'orange; de certaines plantes, comme le romarin, la lavande, l'aspic; des graines, comme l'anis et autres graines odorantes; d'épices, comme la canelle, le girofle, la muscade. Les quintessences des fruits à écorce, des graines odorantes, des épices, servent à faire des liqueurs sans le secours de la distillation. Les quintessences des fleurs, comme de jonquille, jasmin, fleurs d'orange, tubéreuses et autres, peuvent s'employer à cet usage ou à la composition de certains parfums, de même que celle des plantes odorantes, comme le romarin, la mélisse et la lavande; on en compose aussi des eaux d'odeur, et pour la propreté du corps.

Quintessence de viandes. Mettez dans une casserole trois ou quatre livres de veau, selon la quantité du bouillon que vous voulez tirer, un quarteron de jambon en tranches, tranches d'ognons et de carottes et panais, ognon piqué de girofle, un poulet en quatre, quelques champignons, gousse d'ail et autres ingrédiens. Ajoutez-y un peu de bouillon; couvrez bien la casserole; faites suer le tout, d'abord à un feu vif, et ensuite sur des cendres chaudes, en augmentant le feu peu à peu. Quand le tout est prêt de s'attacher, mouillez-le avec de très bon bouillon; faites cuire doucement; que le tout soit moelleux et ait du corps, sans être salé.



RABIOLES. Vous prenez une livre de farine, que vous placez sur une table de marbre ou une table bien unie; vous la détrempez avee trois œufs frais; vous commeneez par mettre vos œufs au milieu de votre farine en maniant continuellement jusqu'à ee que vous ayez obtenu une pâte ferme et liée; alors vous l'abaissez avec un rouleau, le plus long possible; vous en formez une abaisse minee comme du papicr, en y saupoudrant le moins de farine possible; ayez unc farcc disposée, que vous placez par petitcs parties égales. Vous mouillez votre pâte; repliez-la cn deux pour qu'elle forme une espèee d'enveloppe; vous appuyez à l'entour, afin que les dcux parties puissent eoller ensemble; coupez-les par carrés de la grandeur d'un pouee; plaeez-les au fur ct à mesure sur des plats ou couvereles dc casseroles. Au moment de servir votre potage, vous faites blanchir vos rabioles dans du grand bouillon. Quand elles sont toutes montées sur le bouillon, et qu'elles ont bouilli cinq minutes, vous les égouttez; vous mettez dans votre soupière une cuillère à pot de jus d'étouffade, un lit de rabioles, un lit de fromage parmesan râpé, du beurre fin fondu, et reeouvrez avec du jus afin qu'elles baignent un peu. Servez le tout le plus ehaudement possible.

La farce dont vous vous scrvez pour les rabioles se fait de quenelles de volailles auxquelles vous joignez un peu dc parmesan râpé, un peu de bourraehe blanchie et hachée, un peu de lait euit ou de fromage à la crême; mêlez le tout ensemble avec un peu de muscade et de cannelle, ainsi que deux jaunes d'œufs ct gros poivre ou mignonnettc.

Lcs rabiolcs se font aussi blanchir et cuire dans le même eonsommé que le potage en tortue, et se servent avec leur bouillon et du parmesan râpé à part.

RABLE. C'est la partie du lièvre et du lapın qui cst vers lcs reins, entre le train de devant et eelui de derrière; e'en est la plus délicate partie et à laquelle les gastronomes donnent la préférenee.

RACINE. Se dit aussi des plantes dont la raeine, ou la partie cachée sous la terre est bonne à manger, telles que sont les carottes, les panais, les betteraves, lcs navets, ete. (Voy. à leurs artieles, la vertu, la propriété de chacune de ces herbcs et plantes potagères, et la manière de les apprêter en cuisine).

RADIS. Plante qui ressemble assez pour le goût et pour la forme à la rave; mais elle en diffère en plusieurs choses. Sa feuille est plus largc, plus renversée sur terre, et moins déeoupée. Son navet est aussi tout différent, et sa ehair est plus ferme. Il y a le petit radis de tous les mois, blanc et long, le petit radis gris et long, le petit radis noir d'été, long; le radis de la grande espèce; le gros radis noir d'hiver; le gros radis blane d'hiver, et le radis d'Italie. Le petit radis de tous les mois se sème sur eouehe, eomme la rave hâtive, et s'élève de même. Le second, qui est le petit radis blanc et long, se sème sur couche et sur terre, comme le préeédent, et est aussi hâtif. Il est moins tendre, mais un peu plus piquant. Il est bon toute l'année, et il le faut arroser dans les mois de chaleur. Le troisième, qui est le petit radis gris, est de la grosseur du doigt, comme le préeédent, d'une forme alongée. Il se sème en terre, et cst d'un goût plus relevé. On peut en aveir tout l'été. La quatrième, qui est le petit radis noir d'été, a la forme plus alongée que celui dont on vient de parler. Sa chair, plus dure et plus sèche, a un goût de noisette, sa peau est tout-à-fait noire. Il est assez diffieilc d'avoir sa graine. Le cinquième, qui est le radis de la grande espèce, est de la grosseur d'un petit œuf, ct a la forme alongée. Sa peau et sa chair sont très blanches. Il est tendre, doux, d'un goût peu relevé, sujet à être verreux, et

n'est bon qu'en automne. Il demande une terre fort légère. Le sixième est le gros radis noir, ou le radis de Strasbourg. Il est gros comme le poignet, alongé à proportion. On le sème en juin, sa chair est dure et sèche, d'un goût très piquant. Il est bon tout l'hiver. Le septième est le gros radis blanc, qui ne diffère du précédent que par sa couleur. Il est d'un blanc sale et d'un goût plus doux. Le huitième, qui est le radis d'Italie, quand on peut en avoir de la graine, vient assez bon pour surpassser tous les autres. Il est long de six à huit pouces, d'un blanc éclatant, tacheté de quelques ombres rouges du côté de la tête. Sa chair est transparente, douce, tendre et cassante, avec beaucoup d'eau. Il lui faut une terre meuble, terrautée et bien arrosée. On le sème depuis le printemps jusqu'à l'automne; mais il vent être à l'ombre, dans les mois de chaleur. Toutes ces espèces se multiplient de graine, qui est plus rouge et plus petite que celle de la rave. Les radis ne sont bons, en cuisine, que pour servir crus; c'est un hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîner, à côté du potage.

Quand les radis sont tendres, le principe âcre et piquant qu'ils contiennent est moins développé; toutefois, même à cet état, ils sont d'une digestion difficile. Ils excitent l'urine, et ont été regardés comme antiscorbutiques. Le gros radis noir est lourd et indigeste.

RAGUET. Sorte de petite morue verte, qui tient le troisième rang dans le triage que l'on fait, en Bretagne, des différentes espèces de morues, et le quatrième en Normandie.

RAGOUT. Manière particulière d'apprêter les différentes substances que l'on sert sur table. Comme ce sont ces substances qui leur donnent leurs dénominations différentes, c'est au nom de chacune d'elles que nous devons renvoyer.

Il est cependant quelques ragoûts qui, sous les noms de sauces, méritent ici d'être classés, attendu qu'ils peuvent se servir indifféremment avec ou sous les viandes, volailles, gibier, etc.

Tous les ragoûts sont entrées ou garnitures d'entrées.

Ragout a la financière. Mettez dans une casserole une demi-bouteille de vin de Madère sec, avec une vingtaine de gros champignons, autant de truffes tournées en boules; ajoutez-y deux pimens enragés, un peu de tomate, une once de glace de veau; faites réduire le tout à la glace; mouillez de suite avec quatre cuillerées à pot d'espagnole; après avoir travaillé deux cuillerées de blanc de veau, faites bouillir votre sauce; faites-la dégraisser et réduire sur le bord du fourneau; passez-la à l'étamine; mettez ensuite vos champignons et vos truffes dans un casserole; versez votre sauce dessus.

On peut ajouter au ragoût une vingtaine de crêtes et de rognons de coqs, autant de quenelles mouillées à la cuillère, douze ris de veau ou d'agneau, que l'on coupe en lames ou qu'on laisse entiers, comme on le juge à propos, et l'on sert.

Ragout a la providence. Vous prenez vingt petits morceaux de petit lard bien salé, autant de saucisses à chipolata, que vous ferez cuire comme ci-dessus; vous mettez le tout dans une casserole avec vingt champignons; vous tournez autant de marrons et quenelles; moulez, de la grosseur des saucisses, douze truffes que vous tournez en boules, et faites cuire dans un verre de vin de Madère, avec un peu de glace, crêtes et rognons de coqs. Vous versez sur vos garnitures un jus d'étouffade clarifié, réduit à demi-glace, ou le fond de votre entrée ou de grosses pièces, bien dégraissé et clarifié. Faites chauffer votre ragoût pour en servir aux choses indiquées. Vous pouvez y ajouter trente olives tournées et blanchies.

Ragout dit Salpicon (Voy. Salpicon).

Ragout a la Champenoise. On met dans une casserole une bonne tranche de jambon, pour la faire suer jusqu'à près de sa cuisson; on la retire pour la couper en très petits dés de la grosseur d'un pois, et on la remet dans la même casserole, avec une carotte cuite, quelques champignons et un couple de truffes, le tout coupé de la même

manière ; on les passe avec un pain de beurre sur le feu, on poudre de farine, et on mouille avec du coulis, un peu de consommé et un verre de vin de Champagne ; on laisse cuire et réduire à courte sauce, et on dégraisse la sauce ; on y met ensuite du blanc de volaille cuite à la broche, des cornichons blanchis, des feuilles de persil blanchies et rompues de même grandeur, deux anchois à moitié dessalés et coupés comme tout le reste, en petits dés ; on fait chauffer sans bouillir ; on y ajoute du sel, s'il en est besoin ; on y presse un jus de citron. Ce ragoût sert à accompagner d'autres viandes.

Si l'on veut le manger seul, au jambon, on met ce qu'on veut de jambon, indépendamment de celui qu'on a coupé en petits dés.

On le mange également bon aux foies gras et aux ris de veau ; alors on fait blanchir un ou deux ris de veau, qu'on coupe en trois ou quatre morceaux ; on les met dans une casserole avec des champignons, un pain de beurre, un bouquet garni ; on passe sur le feu ; on poudre de farine et on mouille de bon bouillon, jus et coulis ; on fait cuire à petit feu ; on dégraisse et on réduit un peu lié ; on met ensuite ses ris de veau s'achever dans le ragoût ci-dessus, et on les sert chauds.

Ragout a la toulousaine. On emploie les mêmes fournitures que pour le ragoût, dont il est fait mention dans un des articles précédens ; on les met dans une casserole avec une demi-glace de volailles ; on fait bouillir le tout ensemble à l'exception des quenelles, que vous faites à part. Après y avoir versé une cuillère à pot d'allemande, on met le ragoût au bain-marie, sans le faire bouillir. Si la sauce se trouvait trop épaisse, on l'éclaircirait avec un peu de consommé de volaille.

Ragout chipolata (Voy. Chipolata).

Ragout aux délices. On fait cuire comme ci-dessus une vingtaine de petits morceaux de petit lard et autant de saucisses à chipolata. On met le tout dans une casserole avec une vingtaine de champignons. Après avoir tourné autant de marrons et quenelles, on moule de la grosseur des saucisses douze truffes tournées en boule et que l'on fait cuire dans un verre de vin de Madère avec un peu de glace, crêtes et rognons de coqs. On verse sur les garnitures un jus d'étouffade clarifié, réduit à demi-glace, ou le fond de votre entrée, ou de grosses pièces, bien dégraissé et clarifié. On fait chauffer ce ragoût, qui doit accompagner les mets indiqués.

On peut ajouter, si l'on veut, une trentaine d'olives tournées et blanchies.

Ragout de laitances de carpes (Voy. Carpe).

Ragout de langues de carpes (Voyez Langues).

Ragout de navets vierges (Voy. Navets). Ainsi pour les autres ragoûts.

RAIE. Poisson de mer, plat, d'une figure hideuse, visqueux, difficile à digérer, et cependant d'un goût assez bon pour le faire rechercher. C'est presque le seul poisson qui, dans les grandes chaleurs, brave l'élévation du thermomètre. On en distingue différentes sortes plus ou moins estimées ; mais il y en a deux espèces que l'on préfère à toutes les autres, parce qu'elles sont également bonnes, la raie bouclée et la grosse raie ou raie de turbot. Il n'y a guère que deux manières fort usitées de la faire paraître sur notre table, à la sauce blanche, lorsqu'elle est fraîche ; au beurre noir, entourée de persil, lorsqu'elle est suspecte.

La raie ne saurait être mangée lorsqu'elle vient d'être pêchée ; aussi dit-on vulgairement qu'elle a besoin de voyager. Elle est assez nourrissante et d'une digestion facile.

Raie a la sauce blanche. Après avoir ôté l'amer de votre raie et après l'avoir lavée, faites-la cuire dans un court bouillon, dans lequel vous mettrez un verre de vinaigre. Quand elle est cuite, ôtez-en le limon ou la peau de dessus des deux côtés ; après l'avoir parée, mettez-la sur le plat ; masquez-la d'une sauce blanche avec des câpres par dessus, ou avec des cornichons coupés en dés (Voy. Sauces).

Raie frite. Levez la peau de votre raie ; coupez-la en filets, sans ôter les arêtes ;

faites-la mariner avec sel, poivre, cloux de girofle, ail, tranches d'ognons, persil ciboules, beurre manié d'un peu de farine, vinaigre et fines herbes. Faites tiédir cette marinade pour que le beurre fonde, et laissez-y vos filets environ quatre heures; retirez-les; essuyez et faites-les frire de belle couleur; servez avec du persil frit.

Raie au beurre noir. Préparez et faites cuire votre raie comme celle à la sauce blanche; nettoyez-la et parez-la de même; faites frire du persil en feuilles, que vous mettrez autour de votre raie; masquez-la ensuite de beurre noir (Voy. Sauces).

Raie a la sauce aux capres. Otez l'amer du foie; lavez votre raie et faites-la cuire avec sel, poivre et ciboules. Epluchez-la et la mettez ensuite chauffer avec un peu de bouillon de sa cuisson, et servez-la avec une sauce aux câpres (Voy. Sauces).

Raie a la Sainte-Menehould. Mettez dans une casserole un demi-setier de lait, sel et poivre, beurre manié de farine, deux ognons en tranches, une racine de persil, un bouquet, quelques clous de girofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier; tournez le tout jusqu'à ce qu'il bouille. Placez-y vos filets de raie, et faites cuire à petit feu; tirez-les ensuite; panez-les; trempez-les dans du beurre fondu, et repanez-les. Faites griller, et servez avec une remoulade.

Raies (Canapés de foies de). Coupez en forme de rôties des morceaux de pain rassis, de la largeur et de la longueur du pouce, même un peu plus grands. Passez-les dans d'excellente huile vierge; faites fondre ensuite dans une casserole deux pains d'excellent beurre; mettez-y des foies de raies, quelques filets d'anchois bien dessalés, un peu d'huile, persil, ciboule, une petite gousse d'ail, échalottes hachées bien menu, des câpres hachées de même, sel, poivre et une pincée d'épices fines; remuez bien le tout ensemble; formez vos canapés. Pour y parvenir, vous mettez d'abord un lit de ces fines herbes, quand elles sont froides, ensuite du foie de raie coupé de même, et des filets d'anchois; faites à tous de même, et finissez par les fines herbes. Jetez dessus un peu de mie de pain bien fine; faites prendre couleur sous un couvercle garni de braise et de cendres chaudes. Servez-les pour entremets avec l'expression d'un jus de citron.

RAIFORT. Plante dont il y a deux espèces, le cultivé et le sauvage. Le raifort cultivé est une plante qui vient dans les jardins potagers, qu'on retire de terre au printemps, pendant qu'elle est tendre, succulente, facile à rompre et bonne à manger. On la connaît à Paris et dans plusieurs provinces, sous le nom de rave; mais dans le Limousin et dans l'Auvergne, on ne donne le nom de rave qu'à une espèce de gros navet qu'on y mange, qui est rond, large et plat, appelé en latin *rapa* ou *rapum*. Cependant, pour se conformer à l'usage, on n'en parlera que sous le nom de rave. Le raifort sauvage est, suivant Tournefort, une plante à placer entre les espèces de cochléaria. Sa racine est grosse et longue, rempante, blanche, d'un goût fort âcre et brûlant. Elle croît dans les jardins, dans les lieux humides. On râpe sa racine pour en assaisonner les viandes. Quelques-uns l'appellent la moutarde des Allemands.

On fait avec le raifort une garniture passablement usitée en cuisine (Voy. Garniture).

RAIPONCE. Plante qui est une espèce de campanule. On mange la raiponce en salade, au printemps. Il y en a quatre espèces, dont trois n'entrent aucunement dans les alimens. Celle dont on mange la feuille et la racine est mêlée avec la mâche. Cette plante est saine et d'un goût qui tient un peu de la noisette. Elle est rafraîchissante, et on en emploie la décoction dans les commencemens des maux de gorge. Elle vient sans culture; mais quand elle est élevée dans les jardins, elle en est plus tendre. On la place dans une terre fraîche, douce et un peu ombragée. On la sème au mois de juin. Sa graine est si menue qu'il faut la mêler avec de la sciure de bois, et la semer fort claire. Plein un dé suffit pour une grande planche. Elle demande d'être ter-

reautée, jusqu'à ce qu'elle soit bien levée. Il faut souvent l'arroser et la sarcler ensuite.

RAISIN. Fruit de la vigne qui vient en grappe, bon à manger et à faire du vin. Les grappes varient par la couleur, la grosseur et leur goût. Il résulte de ces différences une multitude innombrable d'espèces qui se multiplient tous les jours. Voici les espèces de raisin pour faire le vin, les plus générales et les plus ordinaires.

Le raisin précoce ou raisin de la Magdeleine, appelé morillon hâtif, qui est souvent mûr dès la Magdeleine. Ce raisin est noir, plus curieux que bon parce qu'il a la peau dure, et il est fort sujet aux mouches. On l'estime seulement parce qu'il vient de bonne heure, et il n'est bon que dans quelque coin de jardin, bien exposé au midi et à couvert des mauvais vents.

Le morillon taconné est meilleur que le précédent pour faire du vin, il vient bientôt après le hâtif, qui charge beaucoup et fait beaucoup de vin. On le nomme aussi meûnier parce qu'il a les feuilles blanches et farineuses. Il se plaît dans les terres sablonneuses et légères. Le morillon noir ordinaire, appelé en Bourgogne pineau, et à Orléans auvergnat, parce que la plante en est venue d'Auvergne; il est fort doux, sucré, noir, bon à manger. Il vient en toutes sortes de terres, et passe, aux environs de Paris, pour le raisin qui fait le meilleur vin. Son bois a sa coupe plus rouge qu'aucun autre raisin. Le meilleur est celui qui est court, dont les nœuds ne sont pas espacés de plus de trois doigts. Il a le fruit entassé et la feuille plus ronde que les autres espèces. Il y a une seconde espèce de morillon qu'on appelle pineau aigret, qui porte peu et donne de petits raisins peu serrés; mais le vin en est fort, et même meilleur que celui du premier morillon. Ce second, ou pineau aigret, qui a le bois long, plus gros, plus moëlleux et plus lâche que l'autre, les nœuds éloignés les uns des autres de quatre doigts au moins, a l'écorce fort rouge au dehors, et la feuille découpée en trois ou en patte d'oie comme celle du figuier. Il y a une troisième espèce de morillon qu'on appelle franc-morillon, lampereau ou bécane. Il fleurit avant les autres plantes et fait d'aussi bon vin que les précédens; il a le bois noir et le fruit de même, fait belle montre en fleur et en vert; mais à la maturité, il déchet de moitié et quelquefois davantage; il croît plus qu'aucun autre en bois, en longueur et en hauteur, et les nœuds de ses jettées sont les plus espacés. Il y a encore le morillon blanc; il est aussi excellent à manger, mais il a la peau plus dure que le morillon noir ordinaire. Il y a encore l'auvergnat gris d'Orléans.

Le bourguignon ou fresseau est un raisin noir assez gros, meilleur à faire du vin qu'à manger. Il charge beaucoup et donne de grosses grappes. Il y a le bourguignon blanc qu'on appelle en quelques endroits, mourlon, et le closier qui a les nœuds à deux doigts et demi de distance, le fruit à courte queue et entassée, la feuille fort ronde comme les goueis. Il résiste à la gelée. Le noireau, autrement dit le teinturier ou plant d'Espagne, est une autre espèce de bourgnignon noir, qui a, comme le précédent, le bois dur et fort noir, la moëlle serrée et petite, les nœuds près l'un de l'autre, la feuille moyenne et toute ronde; la queue est rouge, le grain fort serré qui teint fort noir. Il résiste à la gelée mieux qu'aucun autre; mais son suc est très plat et ne sert qu'à couvrir le vin pour la noirceur, c'est pourquoi on en plante peu dans chaque vigne. Il est bon aussi pour les blessures, et quand on en a un plant entier, on en fait du vin pour teindre les draps, et on le vend bien cher aux teinturiers.

Le raisin qu'on appelle simplement raisin noir ou raisin d'Orléans est presque la même chose que le noiraud. Le ploqué lui ressemble aussi, mais il ne teint point; c'est un raisin qui a dégénéré, et son suc n'étant ni bon ni délicat, il vaut mieux en ruiner l'espèce que de la provigner.

Le bordelais ou bordelas, qu on appelle en Bourgogne, grai, et en Picardie, grégoir, est de trois sortes, blanc, rouge et

noir. Il a la grappe et les grains très gros. Il est principalement propre à faire du verjus et des confitures. Il est encore excellent pour y greffer toutes sortes de raisins, entr'autres, ceux qui sont sujets à couleur, comme le damas, les corinthes, surtout le violet. A l'égard des muscats, ils ne seraient plus musqués si on les greffait sur une autre sorte que sur des muscats.

Le raisin d'abricot, la vigne Grecque et le farineau sont trois espèces de Bordelais. Le raisin d'abricot est ainsi appelé parce que son fruit est jaune et doré comme l'abricot. La grappe en est belle et des plus grosses. La vigne Grecque, qu'on nomme aussi le raisin merveilleux ou le saint-Jacques en Galice, parce que ce canton espagnol en est plein, est rouge, a le grain gros et rond, le fruit doux et hâtif et bon à faire du vin; sa graine est des plus belles et des plus grosses, et sa feuille, dans la maturité du fruit, devient panachée de rouge, ce qui est assez ordinaire aux raisins colorés de noir, de violet et de rouge.

Le farineau ou rognon de coq est blanc, et a le grain petit et long. Il est meilleur à faire du verjus que du vin.

Le fanmoireau, qui s'appelle quille de coq aux environs d'Auxerre est un raisin noir, excellent à manger et à faire du vin; il a le grain longuet, ferme et un peu pressé. Il y en a de trois sortes; la première et la meilleure a le bois dur et des provins noués, courts. La seconde approche fort de la première, et la troisième est nommée sanmoireau chiqueté ou prunelas blanc parce qu'il a le bois plus blanc que les autres; il fait du vin assez plat, ne porte que peu par année, et est sujet à s'égrainer entièrement avant qu'on le cueille.

Le prunelas rouge ou négrier a la côte rouge et le bois noué, la moëlle grosse, la feuille découpée, la grappe grande, claire et fort rouge; il mûrit des derniers, fait le vin âpre et de durée, c'est pourquoi on n'en met que peu dans les plants de vigne noire, et seulement pour noircir et affermir le vin. Il résiste à la gelée parce qu'il a la tige haute et forte.

Le miellé blanc est un des meilleurs raisins pour faire du vin et pour manger. Il charge beaucoup, a bon suc et se garde assez; il est excellent à faire sécher au four.

Le miellé noir n'est pas si bon et n'a pas tant de force en vin.

Le miellé vert, qu'on appelle en quelques endroits simplement plant vert, est le plus recherché parce qu'il charge beaucoup, ne coule point, et le vin n'en devient pas jaune.

Le surin est une espèce de miellé un peu pointu, d'un goût excellent et fort aimé en Auvergne.

Le gamet est un raisin fort commun, qui vient mieux que tout autre; mais le vin en est fort petit, de peu de saveur, et son plant dure peu d'années. Il y a le gamet blanc et noir. On l'appelle du vin gamet.

Le gouais est fort commun; son plant dure cent ans en terre, et il a la grappe plus grosse et plus longue que le gamet; mais il est de pareille qualité pour faire du vin. Il est même un peu moindre; il est infiniment meilleur en verjus, soit liquide ou confit, qu'en vin. Il n'en faut pas souffrir dans les vignes ou y en laisser peu.

Ou re ces onze espèces de raisins, les plus générales dont on vient de rendre compte, il y en a beaucoup d'autres particulières qu'il est bon de connaître; ce sont le beaunier, le fromenteau, le sauvignon, le piquant-paul, le pizutelli, la blanquette de limons, la roche blanche, le gros noir d'Espagne, le raisin d'Afrique, le maroquin ou barbarou, le damas, le raisin d'Italie, la vigne de Mantoue, le raisin d'Antioche ou la Ciouta, et le raisin suisse. Le beaunier, ainsi nommé parce qu'il est fort connu et estimé à Beaune, est un raisin qui charge beaucoup et tire sur le gouais blanc, mais il est beaucoup meilleur; on l'appelle à Auxerre servinien.

Le fromenteau est un raisin exquis et fort connu en Champagne. Il est d'un gris rouge, la grappe en est assez grosse, le grain fort serré, la peau dure, le suc excellent, et fait le meilleur vin. C'est à ce raisin que le vin de Sillery, si vanté, doit son mérite et son renom.

Le sauvignon est un raisin noir assez gros

et long, hâtif, d'un goût très relevé et des meilleurs. Il y a aussi le sauvageon blanc qui a les mêmes qualités que le noir; l'un et l'autre sont rares et peu connus.

Le piquant-paul est un raisin blanc fort doux; on l'appelle autrement bec d'oiseau, et en Italie pizutelli, c'est-à-dire, pointu parce qu'il a le grain gros, très long et pointu des deux côtés. Il y a aussi le pizutelli violet dit dent-de-loup, qui a le grain long, mais moins pointu; c'est un des plus beaux raisins et des plus fleuris. Il est assez bon et se garde long-temps. Nous avons encore un autre raisin qu'on appelle le gland parce qu'il lui ressemble; il est très jaune, très doux et de garde.

La blanquette de limons est un raisin blanc et clair comme du verre, la grappe en est longue et assez grosse; il charge beaucoup et son jus est très doux et délicieux.

La roche blanche et noire charge aussi beaucoup, la grappe en est grosse et longue, le grain en est assez menu, fort serré, et mûrit avec peine parce que c'est une espèce de petit bordelais.

Le gros noir d'Espagne ou la vigne d'Alicante donne une grosse grappe, fort garnie de gros grains bons à manger, et encore plus à faire le vin si vanté en Espagne.

Le raisin d'Afrique est très gros et ses grains sont comme des prunes; il y a le rouge et le blanc; ses grappes sont extraordinaires pour leur grosseur. Le grain est plus long que rond, et plat vers la pointe. Le bois en est très gros, la feuille grande et large; il veut le mur et beaucoup de soleil pour bien mûrir.

Le maroquin ou barbarou est un gros raisin violet dont les grappes sont aussi d'une grosseur extraordinaire, le grain rond, gros et dur, le bois rougeâtre et la feuille rayée de rouge. Il y en a de cette espèce qui rapporte extraordinairement et qui fleurit trois fois l'année.

Le Damas est encore un excellent raisin à manger. La grappe en est fort grosse et longue, le grain très gros, long, ambré et n'a qu'un pepin; il coule souvent et veut être taillé de long; il y en a de blanc et de rouge.

Le raisin d'Italie, autrement dit pergolèze est de deux sortes, blanc et noir; il a la grappe grosse et longue, le grain longuet et clair-semé; il mûrit avec peine en France.

La vigne de Mantoue donne un fruit fort hâtif, mûrit dès le commencement d'août. La grappe en est grosse et ne coule point. Le grain est aussi assez gros, plus long que rond, fort jaune, ambré, et d'un suc extraordinaire.

Le raisin d'Antioche ou Ciouta a la feuille découpée comme le persil; il est blanc, doux, charge beaucoup, ressemble au chasselas.

Le raisin suisse est plus curieux que bon. Il a la grappe grosse et longue, les grains rayés de blanc et de noir et quelquefois mi-partie.

De ces dernières espèces de raisin il y en a qu'on ne connaît point en France, et d'autres qu'on ne voit que dans quelques jardins d'amateurs. Pour les raisins que nous cultivons, et qu'on sert sur les tables, ce sont les différentes espèces de chasselas, de muscats, le raisin de Corinthe, le raisin sans pepins et le malvoisie.

Il y a plusieurs espèces de chasselas. Le chasselas, dit muscadet, ou Bar-sur-Aube blanc, est un raisin gros, blanc, excellent, soit à manger, à garder long-temps, à sécher ou à faire de bon vin. Ses grains ne sont pas pressés. Il réussit surtout dans les vignes pierreuses parce qu'il y mûrit plus facilement. Il y a encore une autre espèce de Bar-sur-Aube blanc qui est le gros Corinthe dont nous parlerons ci-après. Le chasselas noir, qu'on appelle dans le midi de la France raisin grec est plus rare et plus curieux que le blanc, de même que le rouge, dont les grappes sont plus grosses. Il prend peu de couleur, et ils sont tous deux excellens.

Il y a beaucoup de sortes de muscat qui sont exquis la plupart. Le muscat blanc ou de Frontignan a la grappe longue, grosse et pressée de grains; il est excellent à manger, à faire des confitures, du bon vin, et à

sécher au four et au soleil. Il y a une espèce de muscat blanc, hâtif, de Piémont, qui a la grappe plus longue, le grain moins serré et plus onctueux, dont on fait une estime particulière. Le muscat rouge ou de corail, à cause de la vivacité de sa couleur, a les mêmes qualités. Son grain est encore plus ferme, et il demande assez de soleil pour bien mûrir. Le muscat noir est plus gros et fort pressé de grains; il a le goût moins relevé, mais il est fort sucré et très recherché parce qu'il charge beaucoup et est très hâtif. Le muscat violet est d'un noir plus clair et a la couleur violette, les grappes fort longues et garnies de grains qui sont gros, très musqués et des meilleurs. Le muscat de Rizebate est musqué, a le grain plus petit que les autres, et son suc est si doux et si agréable que ce serait un de nos premiers raisins s'il ne coulait pas tant; mais il dégénère presque toujours en raisin de Corinthe, ainsi que les damas; l'un et l'autre n'ont point de pepins, à cause de leur coulure. Le muscat long ou passe musqué d'Italie est fort gros, fort musqué, excellent en confitures et à manger cru, et ses grappes sont très grosses et très longues. Il est rare et curieux et veut une pleine exposition du côté du midi contre un mur, autrement il a peine à mûrir; quoiqu'il ne soit qu'à demi-mûr, il est toujours meilleur et le plus parfumé des muscats en confiture, parce que le soleil lui donne le musc qu'il n'avait pas encore acquis. Il y a aussi le muscat long violet qu'on appelle de Madère; il est rare et extraordinaire pour sa beauté et sa bonté. Il y a encore le muscat de Jésus, dont le grain est fort gros et rond, des plus musqués et des plus rares. On compte aussi parmi les muscats, le jennetin, autrement dit le muscat d'Orléans ou de Saint-Memin. Il est fort sucré, sujet à la coulure, et ressemble au miellé, ou plutôt à la malvoisie; c'est pourquoi quelques-uns l'appellent aussi malvoisie blanche. Les limonadiers et les cabaretiers de Paris vendent souvent le vin de Jennetin pour le vrai muscat de Frontignan.

Le raisin de Corinthe est un raisin délicieux et sucré. Il a le grain fort menu et pressé, la grappe longue et sans pepin, ainsi que le corinthe rouge. Le corinthe violet est un peu plus gros; il est aussi excellent et sans pepin, mais fort sujet à couler; c'est pourquoi il veut être taillé plus long que les autres vignes. Le raisin sans pepin est une espèce de bar-sur-aube, dont le grain est moins gros et un peu aigre. Il est très bon à mettre au four, n'ayant pas de pepin, d'où vient qu'on le nomme gros corinthe. Il faut remarquer que tous les muscats et les corinthes sont sujets à la coulure; c'est pourquoi il faut les tailler longs ou les greffer sur les bordelais, quand on ne se soucie pas de les avoir musqués.

La malvoisie est un raisin gris qui charge beaucoup; le grain en est petit, mais fort sucré, relevé, hâtif et si plein de jus qu'il passe, ainsi que l'auvernat gris d'Orléans, pour l'un des raisins les plus fondans. La malvoisie rouge est de couleur de feu et a les mêmes qualités que la précédente. La malvoisie blanche est plus rare et moins hâtive; au reste, la malvoisie grise est la plus en usage, et on l'estime la meilleure des trois. Il y a aussi la malvoisie musquée, autrement dit muscat de Malvoisie; c'est un raisin excellent pour le relief de son musc qui passe tous les autres. Il vient du Montferrat; les environs de Turin en sont remplis.

Lorsqu'on a dessein de planter la vigne dans les terres dont on a parlé ci-dessus; si c'est un terrain ferme, il ne faut faire provision que de morillons, autrement dits pineaux blancs et noirs, mais plus de ceux-ci que de ceux-là, mêlés de tresseaux, autrement appelés raisins bourguignons. Cependant dans de telles terres un pineau ne vient pas au haut point de perfection qu'on peut attendre de lui, quelque année de chaleur qu'il puisse arriver; car avec tout les secours qu'on lui peut donner dans un terrain de cette nature, il lui manque toujours un certain je ne sais quoi, qui est essentiel pour faire un raisin en état de donner un vin délicat, soit qu'en suçant la substance de la terre où il est, son eau retienne quelque chose de cette humidité qui

est naturelle à cette terre et qui émousse les esprits du vin, soit que malgré toute la chaleur qu'il puisse faire, la sève en montant d'un lieu de tempérament froid dans le raisin, ne trouve point assez de chaleur pour se raréfier. Voilà la raison pourquoi on ne doit point mettre dans les terres fortes d'autres raisins que le pineau qui, étant plus disposé que les autres à mûrir promptement, y produisent du vin qu'on appelle vin de l'arrière saison. Si l'on mêle du plant de tresseaux parmi ceux qui sont d'une nature à ne mûrir qu'à peine, c'est que nos pères ayant vu par expérience que les pineaux dans telles terres ne pouvaient d'eux-mêmes faire du vin qui eût assez de corps, ont jugé nécessaire d'y joindre de ces tresseaux qui, quoiqu'ils soient d'une maturité fort lente, ne manquent pas de rendre toujours ce vin, non pas plus rempli d'esprit, mais plus matériel, qui est l'état où il faut qu'il soit sortant des terres fortes pour arriver à une bonne fin. Si c'est dans les sables qu'on a envie de faire un plan de vignes, voici comment il se faut comporter: si c'est en de gros sables ou bien en des sables légers, les pineaux et surtout les blancs n'y doivent point être oubliés. Le raisin meunier réussit très bien en ceux-ci, et les méliers, autrement dits melons, de trois sortes, savoir blancs, noirs et verts, viennent fort heureusement dans l'autre. Ces sables, quoique naturellement plus chauds que les terres fortes, ne donnent pas néanmoins de si bon vin, quand ces terres fortes sont telles qu'on a dû les choisir et en bonne exposition. C'est ce que l'expérience fait voir tous les jours à l'égard des sables, dont les sels, n'ayant rien que de très commun en eux, ne rendent que des raisins d'une eau fade, et non point si sucrée que celle des terres fortes. A ces pineaux on joint donc les méliers, comme on a dit: le blanc est un bon raisin qui charge beaucoup, le noir ne l'est pas tant. Ces sortes de raisins viennent excellens autant qu'ils le peuvent dans ces sables qui, étant beaucoup plus chauds que substantiels, conviennent à la nature des méliers qui demandent pour mûrir beaucoup de chaleur. Ces raisins donnent un vin qui n'est point sujet à jaunir.

Il faut mettre toujours, dans ces sortes de sables, plus des deux tiers de raisins blancs. La coutume du pays, où sont situés ces sortes de sables, étant toujours de faire plus de vin blanc que de rouge.

Pour le tresseau, on conseille qu'il ait sa place dans les sables, en quantité raisonnable; ce n'est pas qu'il y vienne jamais bon; mais c'est afin que les autres raisins, qui n'y acquièrent qu'une eau médiocrement sucrée, puissent, avec lui, donner du vin qui ait du corps.

A l'égard des terres pierreuses; il faut traiter de même que les fortes terres, celles qui ont les pierres noirâtres et grosses, et dont le fond est rougeâtre et un peu humide.

Celles qui ont aussi des pierres, mais plus petites, et qui sont blanches, et dont la terre est moins rouge, étant considérées plus favorablement que les précédentes; outre les pineaux blancs et noirs, et les tresseaux en petit nombre, on y plante encore un certain raisin qu'on appelle beaunié, autrement dit, à Auxerre, servinien. Toutes ces espèces de raisins réussissent assez bien dans ces sortes de terres pierreuses, dont le fond est jaunâtre, et le pierrotis beaucoup plus petit, reçoit avec plus de succès les raisins que nous avons dit qui convenaient à l'espèce précédente; et là ces raisins s'y perfectionnent de telle manière, que le vin qu'ils rendent a toujours quelque chose qui flatte beaucoup, lorsqu'on le boit. On peut encore, dans ces sortes de terres, planter quelques ceps de muscat et de chasselas, ils y viennent à une maturité assez parfaite pour être gardés, et servis ensuite sur la table.

Dans les terres pierreuses, qui rendent le vin le plus délicat et le plus délicieux, on plante les pineaux noirs et blancs, mais beaucoup plus de blancs que de noirs; dans celles d'où l'on veut tirer du vin gris, force serviniens, quelques muscats et chasselas, par-ci par-là, et point de tresseaux. Dans les terres de cette nature, qu'on destine pour avoir des vins rouges, il faut planter

plus de pinceaux noirs que de blancs, quelques serviniens, et un peu de tresseaux, qui, avec les autres qualités que les raisins acquièrent dans ces terres, font un vin qui porte loin, et d'un corps tout-à-fait moelleux; enfin, un vin qui, étant bu dans son temps, fait les délices des tables.

Il y a des raisins secs de plusieurs espèces qui nous viennent de différens pays. Les muscats se tirent principalement de Frontignan, en Languedoc; il faut choisir les grappes les plus grosses, et dont les grains soient bien nourris. Les picardans nous viennent du Languedoc et de la Provence; ils sont petits, mais assez gras; ils approchent des jubis. On nous les apporte en grappes dans des caisses. Les jubis ou raisins aux jubins, autrement dits raisins de caisse, nous sont envoyés de Provence, particulièrement de Beaucaire, d'Ourioule, et des environs de ces lieux. On les cueille en grappes; on les trempe dans une lessive de bataille; et après les avoir fait sécher au soleil, on les met dans des caisses. Ces raisins sont d'un goût sucré et délicat; il faut les choisir nouveaux, et prendre les plus belles grappes. Les raisins sols ou sors, raisins au soleil, ou raisins d'arq, nous viennent d'Espagne; ils sont d'une couleur tirant sur le violet; ils sont égrainés et très agréables au goût. Les raisins d'Espagne, proprement dits, sont de petits raisins un peu plus gros et moins secs que les raisins de Corinthe; on nous les apporte égrainés; on les substitue quelquefois aux raisins de Corinthe; mais il ne faut pas s'y laisser tromper. Les raisins de Corinthe ont le grain petit, sec, de couleur blanche, noire ou rouge; ils nous viennent de plusieurs îles de l'Archipel, mais particuliérement de l'isthme de Corinthe; on les vend en grain; il faut les choisir petits, nouveaux, et en grosse masse; ils se conservent pendant plusieurs années, quand ils ont été bien emballés, et qu'ils ne prennent point l'air; ils entrent dans plusieurs ragoûts, on les substitue quelquefois, en médecine, aux raisins de Damas. Les raisins de Damas nous viennent des environs de cette capitale de la Syrie; ils ont le grain extrêmement gros, aussi bien que les grappes; on dit qu'on en cueille dans le pays, qui pèsent jusqu'à vingt et vingt-cinq livres. On nous les apporte égrainés et aplatis dans des bustes, qui sont dans des boîtes de sapin à demi-rondes. Ils sont fort en usage dans les tisanes pectorales, où on les emploie comme les dattes, les jujubes et les autres fruits béchiques; il faut les choisir nouveaux et bien nourris. Les véritables raisins de Damas ont un goût fade et désagréable. Les raisins de Calabre sont un peu gras, mais d'un très bon goût; on les apporte en grappes enfilées d'une petite ficelle ou corde, comme des mousserons ou morilles.

Raisin. Les différentes espèces de raisin contiennent toutes plus ou moins de sucre, surtout les espèces connues sous le nom de Frontignan, de Damas, de Malaga, etc. Les raisins de vigne contiennent aussi en assez grande quantité du tartrate acide de potasse et de chaux, ce qui les rend laxatifs. L'enveloppe qui recouvre les grains de raisin ne se digère pas, ou très difficilement; il faut la rejeter. En général, le raisin est un fruit très sain, facile à digérer quand il est bien mûr et qu'on n'en mange pas en trop grande quantité. Les raisins secs sont toujours plus sucrés, mais plus difficiles à digérer que quand ils sont frais. Ils sont adoucissans. Le verjus est une espèce de raisin appelé par Pline labrusca ou lambrusque, qui ne mûrit que très difficilement, et donne un suc acide, semblable à celui du citron; il est rafraîchissant et sert de condiment. Les personnes dont l'estomac redoute les crudités et les acides ne doivent point en faire usage.

Raisins en chemise ou au blanc. Détachez du raisin en petites grappes; trempez-le dans du blanc d'œuf fouetté. Roulez-le dans du sucre fin et soufflez dessus pour qu'il n'y reste que la quantité de sucre qui sera attaché à l'œuf. Arrangez-les sur un papier que vous poserez sur un tamis ou clayon, pour faire sécher votre raisin à une chaleur douce.

RAISINÉ. Confiture qu'on fait avec le vin doux ou le moût de raisin dans le temps des vendanges, de la manière suivante:

Exprimez du jus de raisins égrainés; mettez ce jus dans une chaudière, et faites-le bouillir doucement en l'écumant et le remuant de temps à autre, pour qu'il ne s'attache point au fond de la chaudière, et ne donne point à la confiture un goût de brûlé. A mesure que le jus cuit et s'épaissit diminuez le feu, et lorqu'il sera réduit au tiers; passez-le à l'étamine. Achevez de le cuire, et empotez-le ensuite dans des pots bien propres.

Pour donner à cette confiture plus de consistance et un goût particulier, on fait choix presque toujours des meilleures poires de la saison; et surtout du Messire-Jean, qu'on pèle, qu'on met en quartiers, et qu'on mêle avec le raisiné.

RALE. Oiseau de passage, de la grosseur du pigeon; il y en a de deux sortes: le râle de genêt et le râle d'eau.

Le râle de genêt arrive avec les cailles au mois de mai, et part avec elles en septembre. On a cru qu'il était leur conducteur; c'est ce qui l'a fait nommer dans quelques pays, le roi des cailles. Il se nourrit de différens grains, et principalement des semences de genêt, dont il a tiré son nom. Il passe pour un excellent gibier; et s'il faut en croire plusieurs gastronomes, il a même dans son goût quelque chose de plus délicat et de plus agréable que la perdrix. C'est sans doute pour cela que plusieurs naturalistes ont regardé ce râle comme une espèce de perdrix champêtre, *perdix rusticula.*

Le râle d'eau est généralement un oiseau voyageur, mais qui n'habite que les marais. Sa chair est beaucoup moins estimée que celle du râle de genêt.

Ces deux espèces de râles s'apprêtent et se servent comme les canards; mais quoiqu'on puisse, par conséquent, en faire plusieurs sortes d'entrées, le râle de genêt se sert plus souvent à la broche que de toute autre manière (Voy. CANARD).

RAMEQUINS. Espèce de pâtisserie qui se manipule de la manière suivante:

On prépare de l'eau dans une casserole; on y met un peu de beurre et point de sucre, du sel, du fromage de Gruyère et et parmesan râpés; vous les finissez avec de la farine et des œufs, comme l'autre pâte. On peut les faire d'une autre sorte; on fait de la pâte royale sans sucre, et lorsqu'elle est mouillée avec les œufs, on met du fromage parmesan râpé, et le double de Gruyère coupé en petits dés. Etant mêlés, couchez-les sur le plafond et faites cuire.

On doit faire observer aux personnes qui n'ont pas l'habitude de la pâtisserie, qu'il faut beurrer bien légèrement le plafond, et le fariner de même; car s'il y avait trop beurre, les pains glisseraient l'un contre l'autre, et feraient un très mauvais effet. L'autre précaution, c'est de ne point mettre trop près l'un de l'autre; ce qui aurait encore le même inconvénient.

RAMBOUR. Sorte de pomme ainsi nommée de Rambure dans le territoire d'Amiens, où ces pommes ont commencé d'être connues.

RAMIER ou BISET. Espèce de pigeons sauvages qui se servent pour d'excellens plats de rôts. On les pique et on les fait cuire de belle couleur; on en fait aussi des entrées de plusieurs façons. (Voy. PIGEON).

RAPÉ. Raisin nouveau, dont on remplit le tiers d'un tonneau pour faire repasser dessus le vin gâté et affaibli, pour lui donner de nouvelles forces. Pour faire un bon râpé, on prend un tonneau bien relié, dans le fond duquel on met un lit de sarmens de la hauteur de deux bons doigts. On choisit ensuite de beaux raisins noirs qui soient bien mûrs; on en coupe toutes les queues, près des grains sans les crever. On les met doucement sur ce sarment, sur lequel on met encore des raisins jusqu'à un pied près de l'extrémité d'en haut, où on fait encore un autre lit de sarment, puis on a soin de bien enfoncer ce tonneau. On le porte doucement dans le lieu où on veut qu'il reste, après l'avoir rempli d'un bon gros vin rouge, à trois doigts près du bord, pour lui donner la facilité de bouillir sans qu'il s'en perde beaucoup. On l'entretient, dans le commencement, de même que le vin. Il faut avoir soin qu'il ne s'évente pas.

Voici un râpé qui ne sert qu'à éclaircir le vin. Il se fait avec des copeaux de hêtre bien propres, bien secs, et tirés les plus longs qu'on peut, avec une varlope de menuisier, lesquels on laisse tremper dans l'eau l'espace de deux jours, et qu'on rechange au moins deux fois par jour pour en ôter le goût du bois. Cela fait, on les égoutte, et on les fait bien sécher à l'air, après quoi, on les met dans un tonneau, qu'on remplit légèrement jusqu'à un doigt près du bord, et on enfonce le tonneau de manière que le vin qu'on doit mettre dedans ne se perde point. Après qu'on a ainsi accommodé les copeaux et enfoncé le tonneau avant que de le remplir de vin, on met, par le bondon, une chopine d'eau-de-vie; on bouche le tonneau d'un bondon, puis on roule ce tonneau jusqu'à ce qu'on croie que cette eau-de-vie qui est dedans ait imbibé les copeaux. Après qu'on a roulé ce tonneau, on le porte à la place qu'on lui destine, et on le remplit de vin. On gouverne ces râpés comme tout autre vin, quand il est nouvellement entonné.

Les râpés doivent être remplis à mesure qu'ils se vident, parce que ni les raisins, ni les copeaux n'en valent pas mieux; lorsqu'on les laisse trop long-temps en vidange, c'est les exposer à prendre l'évent et à se gâter. Lorsqu'on s'aperçoit que les râpés de copeaux sont trop long-temps à s'éclaircir, comme c'est une marque que la lie y est trop abondante, il faut défoncer le tonneau et en laver les copeaux dans de l'eau pour en ôter cette lie, et les mettre après sécher comme auparavant; et pour leur donner de la force, on les imbibe d'eau-de-vie, comme on l'a dit, ou bien on les lave dans du vin clair, après quoi, on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavés, et ils servent ainsi accommodés comme auparavant.

RATAFIA. Liqueur composée d'eau-de-vie et de jus de fruits, surtout de fruits rouges et de différentes fleurs d'odeur, qu'on assaisonne avec du sucre et des épices ou autres ingrédiens; on en fait de rouge et blanc.

Ratafia blanc. Prenez un cent de noyaux d'abricots, concassez-les grossièrement, amandes et bois dans un mortier, et les mettez dans une grande bouteille à ratafia avec deux pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, une livre de sucre, dix grains de poivre blanc, huit ou dix clous de girofle, deux bâtons de canelle de la longueur du doigt; bouchez bien; mettez pendant quinze jours ou trois semaines au soleil, pour que sa chaleur développe le parfum des ingrédiens qui composent votre ratafia. Ce temps passé, vous clarifierez la liqueur en la faisant passer à la chausse, et la mettrez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

Les ratafias sont d'un usage d'autant plus commun qu'ils n'exigent pas, pour la plupart, des opérations compliquées, comme les liqueurs qu'on fait par la distillation. Presque tout le monde en fait, et pour l'ordinaire, presque tout le monde croit en savoir faire, surtout ceux des fruits rouges; mais on ne les fera bien qu'autant qu'on suivra les procédés que nous avons donnés aux différens articles des substances qu'on emploie le plus communément.

Ratafia de Grenoble, ou de Teisser. Prenez quinze pintes de jus de merises, douze de bonne eau-de-vie, six livres de sucre, deux livres de feuilles de cerises, trois gros de canelle fine et un gros de girofle, ou de chaque en plus grande quantité, pourvu que vous observiez les proportions.

Vous avez à part une suffisante quantité de merises dont vous supprimez les queues; vous séparez les noyaux que vous concassez, et exprimez le jus à la presse; vous le mêlerez avec votre sucre que vous avez fait fondre, et verserez le tout dans un tonneau; vous y ajoutez l'eau-de-vie, la cannelle, le girofle et les feuilles de cerises, et vous laissez déposer le mélange; lorsqu'il est clair, vous le soutirez et le collez; au bout de dix à douze jours vous pouvez le mettre en bouteilles.

Si vous voulez donner plus de goût à votre liqueur, vous ajoutez aux doses ci-

dessus une livre d'amandes de cerises, d'abricots ou de pêches.

Ratafia de brou de noix. Prenez quatre-vingt noix vertes, quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre, girofle et muscade, un gros de chaque.

Vous choisissez des noix vertes et assez peu avancées pour que l'épingle passe aisément à travers; vous les pilez et les mettez avec les aromates infuser dans de l'eau-de-vie pendant deux mois. Au bout de ce temps, vous mettez ce mélange sur un tamis de soie pour l'égoutter; vous faites fondre le sucre dans la liqueur que vous laissez reposer de nouveau pendant trois mois; ce temps écoulé, vous la décantez et la filtrez.

RATON. Espèce de pâtisserie. Faites une pâte mollette et bien liée, avec un litron de farine, un quarteron de beurre frais, demi-once de sel, demi-setier d'eau tiède. Faites de petites abaisses de cette pâte sur du papier beurré; faites-leur un bord et les remplissez de la farce suivante :

Mettez du lait dans un poêlon sur le feu; on casse d'abord quelques œufs : on y délaie de la farine, comme pour faire de la bouillie. Lorsqu'elle est bien délayée, on y casse encore d'autres œufs, un à un. Le tout étant bien mélangé, versez-le dans le lait, et remuez avec une cuillère; faites cuire à feu clair, en remuant toujours. Mêlez du beurre frais à cette farce; quand elle est cuite, garnissez-en vos ratons; faites cuire au four, et servez avec du sucre en poudre.

Raton de mouton. Coupez des noix de mouton par tranches; aplatissez-les; assaisonnez de sel, poivre, épices et fines herbes, persil, ciboule, pointe d'ail, de tout un peu; un verre d'huile, un jus de citron; laissez mariner le tout deux heures. Etendez vos noix; couvrez-les d'une farce de volaille; roulez-les une à une; embrochez-les dans une petite broche, ayant soin d'attacher des bardes de lard des deux côtés, pour que la farce ne sorte point. En rôtissant, arrosez-les de leur marinade mêlée avec du vin blanc. Servez-les avec leur dégout, un peu de jus et de coulis; dégraissez cette sauce, ou servez avec une sauce à l'italienne.

On peut les servir rôtis et piqués de menu lard, ou en fricandeaux et glacés.

RAVES. Certains auteurs distinguent trois sortes de raves. La première retient le nom de rave, en latin rapa ou rapum; c'est celle dont nous avons à parler ici. La seconde est le grand raifort, et la troisième le petit raifort (Voy. Raifort).

La première, qui est la plus petite, nommée hâtive ou rave à quatre feuilles, est menue, d'un beau rouge, fort tendre, fort douce, peu fournie en feuilles; elle est la plus estimée parce qu'elle paraît la première et qu'on réussit à la faire venir contre toutes les injures de la mauvaise saison; mais elle est la moins profitable. La seconde s'appelle la commune; elle est rouge comme la précédente, mais plus grosse du double et moins tendre. Avant que de faire sa racine elle jette beaucoup de feuilles; elle réussit parfaitement en pleine terre, au printemps et en automne; mais à moins que les terres ne soient extrêmement terreautées, il y a des terrains où on ne peut pas l'élever au printemps. La troisième, nommée la grosse, est en partie blanche et en partie rouge, de la grosseur du pouce; son goût est plus piquant que ceux des premières; elle n'a ni la délicatasse, ni la douceur des deux autres; elle vient dans les mois de chaleur, c'est un avantage que la première et la seconde espèce n'ont pas. Elles se ressemblent toutes les trois par le feuillage, la tige, la fleur et la graine; elles ne diffèrent que par la forme du navet, le goût et la couleur, et elles ont chacune leur saison propre. La première se mange en février et en mars; la seconde, au printemps et en automne, et la troisième pendant tout l'été. Les raves viennent de graine. On les sème sur couche. On les mange avec le sel. Elles sont d'un goût agréable, réveillent l'appétit; mais elles sont indigestes et donnent des rapports

RAVIGOTE. Sauce.

Ravigote hachée. Hachez une égale quantité de cerfeuil, pimprenelle, civette,

et une quantité un peu plus forte d'estragon. Faites chauffer du velouté (Voy. Velouté), en y ajoutant un peu de vinaigre et de gros poivre, et au moment de servir, jetez vos ingrédiens hachés dans cette sauce avec un petit morceau de beurre frais, et remuez bien afin que le tout se mêle.

Ici, comme dans presque toutes les occasions, le velouté peut être remplacé par un roux blanc.

Ravigote a l'huile. Vous mettez dans du velouté froid vos herbes hachées comme dans l'article précédent, avec sel, gros poivre, quelques cuillerées de vinaigre, et autant de bonne huile; remuez long-temps cette sauce afin de la lier.

Ravigote (Vert de). Faites blanchir à grande eau, sur un feu très ardent, une égale quantité de cerfeuil, de pimprenelle, et d'estragon, un peu de ciboulette, de persil, de cresson alénois et de cresson de santé. Faites rafraîchir ces herbes à grande eau; pressez-les et les pilez dans un mortier en y ajoutant un peu de sauce allemande froide. Lorsque le tout formera une espèce de pâte, passez-le dans un tamis en le pressant avec une cuillère de bois.

Ravigote (Herbes à). Les herbes à ravigote sont toutes des fournitures de salade, comme cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson alénois, civette; on en met de chacune suivant leur force. On en prend une demi-poignée, plus ou moins, que l'on fait bouillir un demi-quart-d'heure dans de l'eau, on les retire à l'eau fraîche; on les presse bien dans les mains, et on les pile très fin avant de les mettre dans les liaisons, les sauces ou les ragoûts.

RECOUPE. On appelle ainsi la farine tirée du son remis au moulin, et recoupette, une autre farine tirée du son des recoupes.

REFAIRE (Terme de cuisine), c'est retourner dans une casserole, sur le feu, de la volaille ou du gibier jusqu'à ce que la chair enfle. Refaire les pattes d'une volaille, c'est-à-dire les passer à un feu ardent le temps nécessaire pour que la première peau se détache.

REINE-CLAUDE. C'est une espèce de prune excellente qui vient au mois d'août (Voy. Prune).

REINETTE. Espèce de pomme excellente qui se garde tout l'hiver, ainsi appelée, parce qu'elle est la reine des pommes. Il y a la reinette blanche et la reinette grise; celle-ci passe pour être la meilleure. (Voy. Pomme).

RÉGLISSE. Plante qui vient sans culture en Italie, en Languedoc, et surtout en Espagne. Sa racine, de couleur roussâtre au dehors, d'un jaune citron dans l'intérieur, est mucilagineuse, et d'une saveur douce; c'est cette plante qu'on emploie, soit à en faire un extrait qu'on appelle jus de réglisse, soit une pâte de ce nom, soit enfin des pastilles.

Réglisse (Jus de). Faites bouillir une certaine quantité de racines de réglisse d'Espagne. Pressez cette décoction, et y faites fondre les gommes de prunier, abricotier, cerisier, pour lui donner une consistance plus mucilagineuse, et desséchez-la ensuite au feu jusqu'à ce qu'elle soit réduite en consistance d'extraits; roulez-la en bâtons, que vous envelopperez de feuilles de laurier.

Réglisse (Pastilles de). Faites fondre de l'extrait de réglisse, tel que celui dont nous venons de donner le procédé. Ajoutez-y un peu d'essence d'anis, pour l'aromatiser, et formez-en des pastilles.

Réglisse (Pâte de). Ayez une demi-livre de réglisse verte; ratissez-la, ou la hachez menu. Faites-la bouillir dans un vaisseau avec deux pommes de reinette en quartiers, et une poignée d'orge. Quand votre décoction sera réduite à un demi-setier, passez-la dans un linge, en en exprimant fortement les substances: faites-y fondre une once de gomme bien nette, et mettez-y une demi-livre de sucre clarifié; faites dessécher le tout sur le feu, en remuant, jusqu'à ce que cette pâte ne s'attache plus aux doigts ni à la poêle. Dressez-la sur des ardoises légèrement huilées d'huile de noisette; coupez-la en tablettes de la largeur d'un doigt, et faites sécher à l'étuve.

Réglisse (Tablettes de). Faites une décoction un peu forte de racine de cette plante; édulcorez-la avec beaucoup de su-

ère, autant qu'elle en pourra prendre; faites cuire cette décoction à la plume, dans laquelle on aura fait dissoudre, en la clarifiant, de la gomme bien nette, et où l'on mettra de la réglisse en poudre, et dont on forme des tablettes qu'on fait alors sécher à l'étuve.

REMOLADE. Sauce. Mettez, dans une certaine quantité de moutarde un peu d'échalotte ou de ravigote hachée, du sel et du poivre; délayez le tout avec de l'huile et du vinaigre que vous verserez au fur et à mesure; ajoutez ensuite quelques jaunes d'œufs crus, et remuez jusqu'à ce que le mélange soit parfait et la rémolade bien liée.

Rémolade verte. Mettez ensemble une petite poignée de cerfeuil, la moitié de pimprenelle, d'estragon, de petite civette; vous ferez blanchir ces herbes que l'on appelle ravigote; quand elles seront bien pressées, vous les pilerez; ensuite vous y mettrez du sel, du gros poivre, plein un verre de moutarde; vous pilerez encore le tout ensemble; puis vous y mettrez la moitié d'un verre d'huile que vous amalgamerez avec votre ravigote et moutarde; le tout bien délayé, vous y mettrez deux ou trois jaunes d'œufs crus, et plein quatre ou cinq cuillères à bouche de vinaigre; vous mettrez le tout ensemble et le passerez à l'étamine. Lorsque la couleur verte n'est pas assez prononcée, on peut la relever avec du vert d'épinards (Voy. Vert d'épinards au mot Epinard).

Remolade indienne. Après avoir bien pilé une douzaine de jaunes d'œufs durs, mouillez-les avec de bonne huile, en mettant autant de cuillerées de cette dernière qu'il y a de jaunes d'œufs. Il faut mettre cette huile au fur et à mesure qu'elle se mêle aux œufs, et ne pas cesser de piler; ajoutez, en pilant toujours, une cuillerée de safran d'Inde, autant de gousses de petit piment que de cuillerées d'huile, un verre de vinaigre, du gros poivre et du sel. Le tout étant bien pilé et mêlé, passez cette sauce à l'étamine. Cela doit avoir l'apparence d'une purée, et être assez épais.

REMPLISSAGE des vins en tonneaux. Il est important d'entretenir les tonneaux toujours pleins, autrement l'air qui occupe le vide, se vicie, et les vapeurs du vin s'aigrissent au point que si, après avoir ôté la bonde, on approche une lumière de cet orifice, elle s'éteint à l'instant. La surface du liquide se couvre d'une mousse blanche qu'on nomme fleur, et qui précède constamment la dégénération acide du vin. Cette dégénération est beaucoup à craindre dans les momens où la vigne travaille, c'est-à-dire pendant les équinoxes.

Les tonneaux doivent être remplis plus ou moins souvent, selon qu'ils sont placés dans une cave sèche ou humide. Dans une bonne cave, il suffit de les remplir tous les mois. Lorsqu'on néglige de le faire, non-seulement les vins peuvent s'alterer, mais encore on éprouve une perte notable par l'augmentation progressive de l'évaporation. Une pièce de vin à laquelle il ne manquerait qu'une demi-bouteille au bout d'un mois, en consommera une bouteille et demie, si on ne la remplit qu'au bout de deux mois.

Lorsque les tonneaux sont engerbés, on ne peut effectuer le remplissage de ceux qui occupent les rangs inférieurs qu'après avoir dérangé ceux qui sont dessus. Ce dérangement remêle la lie dans le vin et occasione souvent son altération; il est quelquefois impraticable. On remédie à ces inconvéniens au moyen de l'entonnoir à douille horizontale (Voy. entonnoir, fig. 5); il donne la facilité de remplir tous les tonneaux sans en déranger aucun.

Il faut, autant que possible, remplir les tonneaux avec du vin du même crû, ou de qualité analogue à celui qu'ils contiennent, afin de ne pas le dénaturer.

Chaque fois qu'on remplit les tonneaux il convient de changer la toile ou le papier qui garnissent le bondon, parce qu'ils contractent un goût acide quand ils cessent d'être humectés par le vin.

Lorsqu'on a négligé de remplir, et qu'il s'est formé de la fleur sur le vin; on doit faire sortir de la pièce l'air qui remplit le vide; ce qui se pratique à l'aide d'un soufflet ordinaire, dont on introduit la douille par la bonde, sans qu'elle touche au li-

quide, et en soufflant de chaque côté, jusqu'à ce qu'un petit morceau de papier allumé puisse y être introduit sans s'éteindre. S'il y a beaucoup de vide, il est bon d'y faire pénétrer une mèche soufrée, et de l'y laisser brûler en bouchant la bonde. Si, au contraire, l'espace est trop peu considérable, on peut y introduire la vapeur sulfureuse en soufflant avec un chalumeau sur une mèche enflammée, que l'on tient dans l'orifice de la bonde. On remplit ensuite le tonneau et on frappe dessus, tant pour faire sortir par la bonde les bulles d'air qui s'arrêtent dans les cavités, que pour y amener le plus possible des fleurs qui se sont formées sur le vin. Après avoir laissé reposer pendant quelques minutes sans bondonner, on presse des deux genoux le fond du tonneau, ce qui fait déborder le liquide; on souffle dessus, et la petite portion qui s'en répand entraîne les fleurs amoncelées à sa surface. On remplit et on répète la même opération jusqu'à ce qu'on n'aperçoive plus de fleurs. Si l'on avait intention de garder long-temps ce vin en tonneau, il serait prudent de le soutirer, en ayant soin de garnir la cannelle d'un peu de gaze ou de crêpe, pour retenir les fleurs qui, sans cela, suivraient la liqueur.

Quand on est forcé de laisser un tonneau sans être tout-à-fait plein, il faut avoir soin de brûler, tous les quatre ou cinq jours, un morceau de mèche soufrée dans le vide. Si l'on s'aperçoit que, pendant cet espace de temps, l'air intérieur s'est acidulé au point d'éteindre la mèche, on doit le renouveler à l'aide d'un soufflet, comme on vient de le dire; et l'on répète l'opération du soufrage à des époques rapprochées. A défaut de soufflet pour renouveler l'air, on peut introduire la vapeur sulfureuse dans le vide, en pratiquant un trou de forêt à côté de la bonde, qui doit être bien fermée. La mèche enflammée se place sur cet orifice, et en faisant couler le vin par un autre trou pratiqué dans le fond du tonneau, l'air qui vient le remplacer, traversant la flamme, entraîne avec lui la vapeur du soufre. Lorsque la mèche est brûlée, on remet le vin dans la pièce, et l'on allume une seconde mèche, que l'on introduit par la bonde. Si elle s'éteint encore, on renouvelle la même opération jusqu'à ce qu'enfin l'on puisse faire brûler une mèche dans le tonneau (Voy. SOUFRAGE).

REPAS. L'histoire des repas a été faite au mot CUISINE (Voy. ce mot). Il ne sera donc question dans cet article que de considérations hygiéniques.

Le riche mangera quand il voudra, et le pauvre quand il pourra, dit-on communément. Des médecins veulent qu'on suive constamment une règle dans ses repas, tandis que d'autres défendent, au contraire, de s'astreindre à des habitudes tellement fixes qu'on ne puisse plus les rompre sans se trouver incommodé. *Sanus homo et qui benè valet, et suæ spontis est, nullis obligare se legibus debet*, dit Celse.

Dans l'état naturel ou sauvage, l'homme mange quand il a de quoi se nourrir, et à quelque heure que ce soit, comme les animaux, ordinairement une fois pour les vingt-quatre heures, parce qu'il se repaît copieusement, et passe le reste du temps soit à chasser, soit à diverses occupations, soit à se reposer. Originairement, nous dit-on, les premiers humains, plus sobres que leur postérité, se contentaient d'un seul repas par jour. Telle fut l'institution du jeûne, qui nous rappelle au nom de la divinité à cette antique frugalité de nos ancêtres, si vantée par les philososophes et les médecins. *Si homo parùm edit et parùm bibit, nullum morbum hoc inducit*, dit Hippocrate. Il faut manger peu et travailler beaucoup afin de se bien porter, nous assure Aristote. Platon regarde comme très nuisible à la santé et à la sérénité de l'âme de se rassasier deux fois par jour. Le grand Cyrus, qui avait l'habitude de ne manger qu'une seule fois chaque jour, l'établit de même parmi les Perses, au rapport de Xénophon. Les Grecs des premiers âges, dit Athénée, avaient aussi la coutume de ne prendre qu'un seul repas en vingt-quatre heures.

Toutefois, il faut avoir égard à l'âge, au sexe, au genre de vie, à la saison, aux

habitudes pour établir le nombre et la quantité des repas, et tenir compte des forces et de la constitution des individus.

Les enfans ayant besoin d'une fréquente réfection à cause de la croissance et de la rapidité de leur mouvement vital, doivent prendre des alimens plusieurs fois par jour. Les vieillards, à raison de leur affaiblissement et de la petite quantité de nourriture que leur estomac peut digérer à chaque repas, ont besoin d'en faire également plusieurs petits. Il leur faut des substances plus délicates qu'aux hommes robustes.

Les femmes étant plus sédentaires et moins robustes que l'homme, prennent une moindre proportion d'alimens que celui-ci; elles préferent les substances légères, comme les végétaux, les fruits et le laitage, à la chair. Il faut, par cette raison, qu'elles mangent plusieurs fois aussi par jour, puisque leur nourriture est peu substantielle et qu'elles ont peu de forces.

Si les individus sont sédentaires ou oisifs, ils doivent manger moins souvent que les hommes de peine qui, fatigant beaucoup, éprouvent une faim vive. Les dormeurs, les grands buveurs de vin ont moins besoin de manger aussi que tout autre.

Pendant les longues journées d'été, bien que la chaleur n'engage guère à manger, il faut faire plus d'un repas, parce qu'on dissipe beaucoup; en hiver, on peut manger davantage, mais faire moins de repas, parce qu'alors les nuits sont plus longues, comme le sommeil, que pendant les belles saisons.

Enfin, l'habitude entre pour beaucoup dans la détermination de nos repas. Tel homme est accoutumé à ne manger qu'une seule fois par jour, qui se trouverait incommodé de se mettre à table plus souvent. De même, celui qui fait trois ou quatre repas éprouvera des besoins, des maux d'estomac, s'il se trouve réduit à n'en faire que deux ou un seul, lors même que ceux-ci seraient copieux. Les personnes malades doivent plutôt manger à leurs heures accoutumées qu'à tout autre, si rien ne s'y oppose. Il est évident que moins les repas sont nombreux, plus ils doivent être abondans, afin de donner la même somme de réfection au corps

L'homme donc étant, d'après sa conformation, né pour vivre de substances végétales et animales, fera moins de repas s'il vit de chair en abondance; il en fera plus souvent s'il veut se conserver avec un régime purement végétal.

A cet égard, on demande s'il est plus utile de ne manger qu'un seul mets à chaque repas, que d'user de plusieurs.

La très grande variété des mets a des inconvéniens; d'abord elle engage à manger plus qu'on ne le ferait, si l'on n'avait qu'un ou deux mets, puisque la diversité des saveurs excite beaucoup l'appétit. Ensuite, parmi ces mets si divers et entassés dans l'estomac, il est impossible que la digestion de chaque objet, s'opère également bien; il y a des substances plus difficiles à passer que d'autres, et il s'ensuit nécessairement du trouble, comme l'a sans doute plus d'une fois ressenti l'épicurien Horace, sortant de la table de Mécène.

. . . . Nam variæ res
Ut noceant homini, credas, memor illius escæ,
Quæ simplex olim tibi sederit. At simul assis
Miscueris elixa, simul conchylia turdis;
Dulcia se in bilem vertent, stomachoque tumultum
Lenta feret pituita. . . . .

On peut repliquer cependant que l'homme est naturellement omnivore et destiné à s'accommoder de tout. De plus, un homme qui serait condamné à se repaître d'un seul genre d'aliment pendant long-temps tomberait dans le dégoût, dans l'inappètence et serait moins robuste, moins bien nourri, même avec un mets tres substantiel, que l'homme qui pourrait diversifier ses nourritures. En effet, celui qui se porte bien ne doit pas se lier de nécessité, car, outre que l'habitude empêche ensuite de changer, et fait qu'on éprouve des inconvéniens pour la santé; il faut vivre un peu largement quelquefois, lorsqu'on veut obtenir toute l'énergie dont sa constitution est susceptible; or, un seul genre de nourriture n'offre pas assez d'attrait pour cela.

On peut conclure que si la trop grande diversité d'alimens est nuisible, cependant leur trop grande uniformité n'est pas salutaire à notre nature, qui nous a constitués omnivores. De plus, un régime trop exclusivement carnivore ou frugivore, serait presque également contraire à notre constitution, qui réclame un mélange de chacun d'eux. En effet, si nous nous sentons échauffés, nous recourons bien vite au régime végétal, comme nous appètons la chair lorsque nous nous trouvons faibles et épuisés par des travaux. Par une raison analogue, nous ne devons nullement nous astreindre habituellement à ne prendre qu'un seul repas chaque jour, lorsque nous menons une vie active surtout, et dans la force de l'âge.

Mais quelles sont les heures les plus favorables pour les repas? et quel intervalle faut-il mettre entre chacun d'eux? Il est d'abord certain que les repas de jour sont plus salutaires que ceux de nuit : car l'expérience prouve que ceux-ci se digèrent mal, quand même on resterait debout et éveillé. En effet, il semble que les forces de la vie soient alors assoupies, et que les viscères ne jouissent pas de toute leur énergie. Aussi les personnes qui mangent beaucoup à souper et tard, puis se couchent, éprouvent le chauchemar, ou des difficultés dans la digestion, ou même des accidens plus graves, une indigestion, une attaque d'apoplexie dans quelques circonstances, etc. Celles qui digèrent le mieux ressentent souvent le matin une bouche pâteuse, l'estomac embarrassé, une pituite surabondante qui ne se dissipe qu'au moyen de l'exercice. Le sommeil retarde la digestion : aussi presque tous les médecins sont d'accord que le souper doit être bien moins copieux que le dîner.

La distance à garder entre les repas peut dépendre de l'habitude; et néanmoins on doit consulter l'expérience qui indique le temps nécessaire à une parfaite digestion. Il ne faut pas arriver, en effet, à table, chargé d'un repas précédent, sous peine d'éprouver une indigestion : mais les hommes exercés digèrent plus promptement que les personnes indolemment étendues sur un sofa ou un fauteuil pour jouer ou converser, ou lire et écrire. En général, il est utile de prendre de l'exercice avant le repas : un intervalle de trois heures au moins, de six à huit heures au plus, paraît convenable entre chacune des époques de réfection : d'ailleurs, l'état de vaccuité et de besoin de l'estomac l'indique.

En hiver, on peut rapprocher les intervalles des repas, puisque l'appétit le commande davantage; dans les longs jours, on doit les écarter ou faire trois repas assez légers. On doit éviter de manger au moment de la grande chaleur, époque où l'estomac est le plus languissant et le plus débile.

L'usage de la chair ou des alimens les plus restaurans est nécessaire en hiver et dans les pays froids : tandis que le régime végétal, devient utile, au contraire, sous les climats ardens et dans les saisons chaudes. Néanmoins il est nécessaire de stimuler l'énergie défaillante des facultés digestives en cette circonstance par des assaisonnemens épicés.

Les temps humides doivent moins exciter à boire que les temps secs et chauds : il ne faut cependant pas se livrer avec excès, dans ces dernières saisons, à des boissons qui délabrent les viscères encore davantage.

Comme la faim est plus intense au commencement des repas, on a coutume de présenter des mets simples qui rongent d'abord ce grand appétit : ainsi la soupe ou le potage émousse l'activité d'un estomac vide d'alimens; puis viennent les pièces, dites de résistance, et l'on termine par des alimens plus délicats et plus légers! Cependant ces mets deviennent d'autant plus périlleux qu'ils peuvent tenter, par des saveurs exquises, le goût déjà rassasié, et aggravent le repas d'une surcharge indigeste : c'est pourquoi il importe de s'en défier ou de se ménager d'avance.

Il est des contrées, celles du nord de l'Europe par exemple, humides et brumeuses, où l'appetit est faiblement ouvert à cause de cette atmosphère qui ramollit et relâche sans cesse tous les organes; aussi,

loin d'offrir d'abord les alimens qui appaisent le plus la faim, on prend soin de l'exciter par de la salade, des salaisons, etc., autrement on mangerait peu.

REPASSAGE. On repasse le linge après qu'il a été étendu pour sécher; mais on ne doit jamais, autant qu'il est possible, le laisser sécher complètement : si on n'a pas eu ce soin, le linge se ride et contracte de faux plis; il faut donc l'enlever du cordeau lorsqu'il a encore un peu d'humidité.

Dans le cours du repassage plusieurs pièces de linge se mettent à l'empois ou amidon, telles que les cols de chemises d'homme, les bonnets de femme, les collerettes, mêmes des nappes et serviettes, surtout celles qui sont fines, et l'on fait cet empois plus ou moins fort suivant l'espèce de linge auquel on veut l'employer : on vend partout de cet empois tout préparé; si on le trouve trop fort on le diminue avec un peu d'eau.

On sait que, quand on repasse le linge, et surtout le linge empesé, le fer refuse assez souvent de couler rapidement; on connaît également le remède qui consiste à frotter légèrement le fer avec un peu de cire, et à le bien essuyer pour qu'il n'en reste pas.

Au lieu d'empois, on peut substituer l'eau de riz un peu épaisse; la gomme qu'elle imprime au linge, et surtout aux mousselines, est moins forte et moins substantielle que l'empois : et c'est en cela qu'elle leur convient mieux, parce qu'elles en acquièrent plus de légèreté et de luisant : nous conseillons aussi l'eau de riz pour le damassé, elle est bien préférable à l'amidon.

Lorsque le linge non sujet à être repassé est plié et mis en ordre, il doit être resserré aussitôt, de même que celui soumis au repassage.

Ce qui peut avoir besoin d'être raccommodé doit être mis à part, et ne se resserre que quand il est en état.

C'est ici le moment de parler d'un moyen pour repasser le linge roussi ou presque brûlé. Souvent on se contente de le laver, ou de le savonner; mais les places restent marquées, et les efforts qu'on a multipliés pour faire disparaître la différence de couleur n'ont produit que l'affaiblissement de la partie attaquée, et augmenté le mal. Voici la recette d'une composition à employer en pareil cas : faites bouillir dans une demi-pinte de vinaigre deux onces de terre à foulon, une once de fiente, une demi-once de savon en pain, et le jus de deux ognons, jusqu'à ce que le tout ait pris consistance; versez de cette composition sur toutes les parties endommagées. On les laisse sécher, ensuite on lave bien une et même deux fois, et tout ce qui n'aura pas été totalement brûlé avec consommation des fils reparaît aussi blanc et en aussi bon état que le surplus non endommagé. Quant aux fils consumés lors de l'accident, il faut nécessairement y faire des reprises. Il serait bien préférable de substituer l'emploi de ce moyen à l'eau de javelle, procédé empirique et suranné qui ne mérite pas la réputation dont il jouit.

RETROUSSER. Terme de cuisine : ficeler et préparer une volaille ou une pièce de gibier les pattes en dessous.

REVENIR (Faire). Terme de cuisine : c'est faire passer la viande dans le beurre très chaud.

RIS DE VEAU. Morceau fort délicat, qui se prend à la gorge du veau tenant par une de ses extrémités à la partie supérieure de la poitrine de l'animal. Ils entrent dans les meilleurs ragoûts. On en fait des plats particuliers pour hors-d'œuvres, entrées ou entremets (Voy. VEAU.)

Les ris d'agneau subissent les mêmes préparations que celles du veau (Voy. AGNEAU).

RISSOLE. Sorte de pâtisserie qu'on sert pour hors-d'œuvres, entremets ou garnitures.

RISSOLES D'ABRICOTS. Faites une sorte de pâte brisée avec farine fine, du beurre, eau de fleurs d'orange, écorce de citron râpée, une pincée de sel et de l'eau. Formez-en de petites abaisses; mettez entre deux un peu de marmelade d'abricots; dorez et faites frire au saindoux; glacez avec du sucre et la pelle rouge.

RISSOLES DE CHAMPIGNONS ET MOUSSERONS.

Faites un ragoût de champignons et mousserons coupés en dés; dégraissez et le faites lier; mettez-y jus de citron, et laissez refroidir; faites de petites abaisses de pâte brisée; mettez entre deux un peu de votre ragoût; soudez-les et faites frire au saindoux; servez glacés comme dessus.

Rissoles de chocolat. Sur des abaisses de pâte ci-dessus, mettez un peu de crême pâtissière où vous aurez râpé suffisamment du chocolat, pour qu'elles en aient le goût. Faites frire; glacez comme dessus.

On en fait des rissoles de café, de safran, de crême, de riz, d'amandes, pistaches, avelines et de toutes sortes fruits.

Rissoles de tétines de veau. Faites blanchir des tétines; coupez-les en morceaux, et entre deux morceaux, arrangez de la farce fine; soudez les morceaux avec des œufs trempés dans une pâte légère, et faites frire.

Rissoles de volaille. Prenez des rognures de feuilletage (Voy. feuilletage); abaissez-les en long de l'épaisseur d'un sou, et plus mince, s'il est possible; mouillez le bord de votre abaisse avec un doroir trempé dans l'eau; couvrez de farce cuite de volaille par partie et d'espace en espace; de la grosseur d'un grain de verjus; repliez cette abaisse sur ces parcelles de farce; donnez-leur la forme de petits chaussons; à cet effet, coupez-les en demi-lune, avec un coupe-pâte goudronné ou avec votre couteau; ayez soin que la jointure de vos pâtes soit bien soudée; farinez un couvercle; arrangez vos rissoles dessus; quand vous serez sur le point de servir, faites-les frire; qu'elles prennent une belle couleur; dressez-les avec un bouquet de persil frit, et servez.

Rissoles a l'italienne. Pour un litre de farine, mettez un tas de sel, quatre jaunes d'œufs, un quarteron de beurre et un peu d'eau; formez-en une pâte; qu'elle ne soit pas trop ferme; abaissez comme il est indiqué ci-dessus; mettez dedans un peu de farce cuite avec un fromage de Neufchâtel, du fromage de parmesan râpé, un peu de gros poivre, de muscade et deux jaunes d'œufs; du reste, procédez comme il est indiqué à l'article précédent et servez.

Rissoles d'épinards. Pilez des épinards cuits dans un mortier avec du beurre frais, écorce de citron, quelques biscuits d'amandes amères, sucre, eau de fleurs d'orange, dont vous farcissez vos rissoles; le reste, comme dessus.

Rissoles en gras. Ayez un hachis frit de volailles bien assaisonné, lié avec mie de pain trempée dans de la crême, deux jaunes d'œufs crus, bien pilés dans un mortier; mettez sur chaque abaisse la grosseur d'une noix de cette farce, et finissez comme dessus.

Rissoles en maigre. Elles ne diffèrent qu'en ce que le hachis est de poisson, et que l'on les fait frire à l'huile fine.

Rissoles aux confitures. Ayez des rognures de feuilletage; abaissez-les bien minces; mouillez votre pâte; mettez dessus de distance en distance de la confiture; repliez votre pâte; formez-en un petit chausson; appuyez-en bien les bords; posez-les sur un couvercle de casserole; un instant avant de servir, faites-les frire d'une belle couleur; égouttez; rangez-les sur un plafond; poudrez-les de sucre; faites-les glacer au four de campagne; dressez-les et servez.

Rissoles a la frangipane. Procédez de même qu'à l'article précédent, et garnissez-les de frangipane (Voy. frangipane).

Rissoles aux fruits nouveaux. Ayez des fruits à compote; égouttez-les bien et procédez comme il est indiqué ci-dessus.

Rissoles d'agneau. Coupez en petits dés de la chair d'agneau rôtie dont vous aurez extrait avec soin les peaux et les nerfs; coupez de la même manière des truffes et des champignons, et jetez le tout dans une sauce tomate réduite. Cette préparation étant refroidie, vous la divisez en petites parties de la grosseur d'une noix; vous enveloppez chaque partie dans de la pâte à feuilleter; vous piquez un peu cette pâte avec la pointe d'un couteau, et vous faites frire vos rissoles que vous servez avec du persil frit.

Rissoles glacées a la moelle. Ayez de la crême pâtissière gros comme deux œufs,

un quarteron de moëlle, fleurs d'orange; grillez du sucre, un peu de crême, quelques biscuits d'amandes amères; pilez le tout; le surplus, comme il a été dit.

RISSOLER. En cuisine, c'est faire cuire les viandes ou autres mets jusqu'à leur donner une couleur rousse. Le rôt pour être beau et bien cuit doit être rissolé.

RIZ. Plante qui pousse des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, plus grosse et plus fermes que celles du blé, et nouées d'espace en espace. Ses feuilles sont longues, charnues, semblables à celles de la canne ou du poireau. Ses fleurs naissent au sommet des tiges, et sont assez semblables à celle de l'orge; mais ses graines courtes, presque ovales et blanches, sont disposées en bouquets, enfermées chacune dans une capsule jaunâtre, rude, terminée par un filet. Le riz vient dans un endroit humide et marécageux. On le cultive dans les Indes Orientales, la Grèce et l'Italie. On se sert de ses graines pour les alimens, et quelquefois en médecine. Le grain de riz n'est blanc que quand il est mondé. Il approche de la figure du froment ordinaire, si ce n'est qu'il est plus petit. On ne cultive point ou presque point de riz en France; on nous l'apporte tout sec du Piémont, d'Espagne, et de plusieurs autres endroits. Notre manière la plus ordinaire est de le manger en grains cuits dans de l'eau et du lait. Les Orientaux emploient ce grain partout. Il y en a beaucoup parmi eux qui ne vivent que de riz cuit dans de l'eau. Les Chinois en font leur boisson ordinaire. On doit choisir le riz net, blanc, nouveau, assez gros, dur, et qu'il s'enfle aisément quand il a bouilli. Quoique le riz ne puisse venir que dans une terre humide et baignée d'eau, néanmoins il lui faut un climat chaud. Si on en veut cultiver, il faut choisir une terre légère bien exposée au soleil, maigre ou non, n'importe, pourvu qu'elle soit proche d'un ruisseau ou d'un canal qu'on pratique, et qui donne de l'eau suffisamment pour l'inonder. On donne à cette terre trois labours profonds, qui la rendent bien meuble et bien unie, un peu en talus, pour faciliter l'écoulement de l'eau, quand il sera temps. Le dernier labour se fait au commencement d'avril, qui est le temps de semer le riz. On le laisse tremper dans de l'eau pendant vingt-quatre heures, et on le sème tout humide; aussitôt on y fait entrer de l'eau de ruisseau ou canal; on en couvre toute la terre ensemencée à la hauteur de deux doigts, pendant environ cinq mois entiers; quand on voit l'herbe formée en épi, comme elle fleurit et graine en peu de temps, on redouble l'eau pour empêcher que le grain ne soit mêlé et gâté. On en fait la récolte au commencement de septembre, cinq mois après que l'on a semé. Il faut faire écouler l'eau quelques jours avant de le cueillir, afin que le champ sèche. De cette manière on a quantité de riz; et on peut y en mettre trois années de suite sans laisser reposer la terre. La dernière récolte n'est pas moins abondante que la première; le champ n'en sera que plus gras et plus net de toutes sortes d'herbes et insectes. On peut même y semer ensuite du froment ou du méteil, pendant deux ou trois années de suite, et le blé ne laisse pas que d'y venir fort grenu. On appelle *rizière* la terre ensemencée de riz.

Riz au lait. Lavez un quarteron de riz, ou plus, selon que votre potage sera grand; ayez votre lait bouillant; mettez-y votre riz que vous faites bouillir à petit feu une heure et demie; tâchez qu'il y ait toujours assez de lait pour que votre riz cuisse à l'aise, et qu'il ne soit pas en pâte. Votre riz crevé, prêt à servir, mettez-y le sucre nécessaire; ayez soin de ne pas couvrir tout-à-fait le vase dans lequel votre riz cuit, parce que le lait tournerait.

Quelques personnes mettent deux feuilles de laurier-amande dans le lait, avant de le faire bouillir, et au moment de servir, un jaune d'œuf délayé dans du lait tiède, et quelques gouttes d'eau de fleur d'orange.

Riz au lait d'amandes. Dérobez vos amandes, c'est-à-dire, mettez-les dans une casserole avec de l'eau que vous ferez presque bouillir, pour enlever la peau de l'amande; vos amandes mondées et la peau enlevée,

jetez-les dans l'eau fraîche. Une demi-livre d'amandes douces, six amandes amères suffisent pour un potage de deux pintes de lait. Après avoir bien pilé les amandes dans un mortier, vous les mettez dans une casserole sur le feu, et les mouillez avec une demi-pinte de lait; puis vous les placez dans une serviette fine et les pressez jusqu'à ce que tout le lait en soit sorti; versez ce lait dans votre potage au moment de servir; servez bien chaud et bien sucré, avec un peu de miel.

Riz a la turque. Choisissez une livre de bon riz que vous laverez à plusieurs eaux; après l'avoir fait blanchir à grande eau et égoutter, vous le mettez dans une casserole et le faites crever avec du bon consommé; il faut le mouiller très peu; votre riz à moitié cuit, joignez-y un peu de safran en poudre, un morceau de beurre fin, de la moëlle de bœuf fondue, un peu de glace de volaille; maniez le tout ensemble, et servez dans une soupière ou sur un plat avec du consommé clarifié à part.

Riz a la créole. Vous prenez deux bons poulets que vous découpez comme pour fricasser; vous les passez au beurre, assaisonné d'un bon bouquet garni de deux clous de girofle, dix petits pimens enragés bien écrasés ou pilés, et de quatre sous de safran. Vous mouillerez vos poulets avec du bon bouillon, en y ajoutant trente ognons que vous avez émincés le plus également possible, en observant de retirer les bouts des ognons et le cœur. Faites frire votre ognon bien blond; égouttez-le et mettez-le cuire avec vos poulets; faites bouillir le tout à grand feu. Vous lavez une livre de riz à six eaux, afin qu'il ne sente pas la poussière; vous le faites blanchir; jetez cette première eau; vous faites cuire votre riz dans de l'eau; que votre riz soit à peine crevé; vous servez vos poulets dans une terrine, et votre riz dans une autre, en observant de ne pas dégraisser les poulets; que la sauce soit un peu longue sans être liée.

Riz a l'italienne. On fait crever une livre de riz bien lavé; on râpe une demi-livre de lard; on a un chou de Milan que l'on émince et que l'on fait suer avec le lard, assaisonné de persil haché, ail, sel, poivre et quelques graines de fenouil Quand le chou a été étouffé pendant trois quarts-d'heure, on met le riz dedans avec très peu de mouillement, afin que le riz soit à peine couvert; on le laisse ainsi cuire un quart-d'heure, et on le sert avec du parmesan.

Riz a la chancelière. Procurez-vous le plus beau riz; après l'avoir épluché et lavé dans plusieurs eaux tièdes, vous l'égouttez et le faites sur le feu; vous mouillez de lait pour le faire cuire; mettez ensuite une poignée de sucre sur un plat; versez-y votre riz qui ne doit pas être épais; poudrez de sucre fin par dessus et de cannelle en poudre; faites prendre couleur au four ou à la pelle et servez.

Riz maigre a la purée de pois verts. Après avoir épluché votre riz et l'avoir lavé à quatre ou cinq eaux tièdes, vous le mouillez avec du bouillon maigre; vous le faites bouillir une heure et demie; le riz étant cuit, une heure et demie avant de servir votre potage, vous y mettez votre purée; faites en sorte que la purée lie bien le potage, et qu'il ne soit ni trop clair ni trop épais.

Riz (Casserole au). (Voy. Casserole.)

Riz au caramel. Après avoir approprié votre riz, faites-le cuire avec un peu d'eau; mouillez de lait bouilli et chaud; mettez-y du sel et un peu de sucre; quand il est cuit et un peu épais, mettez de l'eau dans un plat, avec du sucre que vous faites réduire au caramel; lorsqu'il a pris une couleur bien blonde, versez-y votre riz pendant que le caramel est chaud; étendez ce caramel dessus comme pour une crême brûlée.

Riz aux poulets. On découpe deux poulets comme pour une fricassée; on les passe au beurre assaisonné d'un bouquet garni de deux clous de girofle, de huit ou dix petits pimens enragés, écrasés ou pilés, et d'un peu de safran. On mouille les poulets avec du bouillon en y ajoutant vingt-cinq à trente ognons amincis, dont on a retran-

ché les bouts et le cœur; on les fait frire, et après les avoir égouttés, on les met cuire avec les poulets, et on fait bouillir le tout à grand feu.

Après avoir épluché et lavé une livre de riz à plusieurs eaux, on le fait blanchir; on jette cette première eau; on fait cuire le riz dans de la nouvelle eau; que ce riz soit à peine crevé.

On sert les poulets dans une terrine et le riz dans une autre, avec l'attention de ne pas dégraisser les poulets; que la sauce soit un peu longue sans être liée.

Riz (Gâteau au). (Voy. Gateau.)

ROAST-BEEF. (Voy. Rosbif).

ROBINE. Nom d'une sorte de poire connue en différens lieux, tantôt sous le nom d'averat, tantôt sous celui de muscat d'août, et même sous le nom de royale. On la regarde comme une poire parfaite. Elle est quelquefois de la grosseur, et même de la figure d'une petite bergamote, c'est-à-dire, ronde et plate. Sa queue est longuette, assez droite et un peu enfoncée. L'œil aussi est un peu en-dedans; sa chair est cassante sans être dure; son eau sucrée et parfumée; son coloris blanc, jaunâtre, et sa peau douce; elle ne mollit presque point, qualité importante, et presque unique en fait de poire d'été; son mérite ne se réduit pas à être mangée crue, elle est encore excellente en pâte et en compote. L'arbre fait un très beau et très grand buisson qui réussit bien partout. Son bois est sujet à devenir chancreux, et d'ordinaire, il est difficile à se mettre à fruit. Son fruit mûrit avec le rousselet et les premières grosses pêches. La robine est au second rang des bonnes poires, qui sont celles qui ont la chair cassante avec une eau douce et sucrée et quelquefois un peu parfumée.

ROCAMBOLE. Plante bulbeuse, de la nature de l'ail, que l'on emploie dans les alimens, comme ce dernier. Le grand usage qu'en font les Espagnols, lui a fait donner le nom d'échalotte d'Espagne. On peut faire cuire la rocambole avec les herbes potagères, aqueuses et insipides.

Rocambole (Préparation des). On épluche plein un grand verre de rocamboles que l'on jette dans l'eau bouillante; on les retire quand elles commencent à s'écraser sous les doigts, et on les met dans l'eau fraîche. Quand elles sont froides, on les égoutte; on fait réduire du velouté, et on les met dedans. On peut lier le velouté.

ROCHE. Espèce de fromage rond et fort épais du poids de deux livres, qui se tire de Rouanne.

ROCHE-COURBON. Nom d'une espèce de prune violette, tirant au rouge, qui vient au mois d'août. C'est une des meilleures prunes et des plus sucrées.

ROGNONS ou REINS. Parties des animaux dans lesquelles les sérosités du sang se filtrent et coulent continuellement. Ces parties sont pour l'ordinaire d'une substance solide et compacte, qui les rend difficiles à digérer. Il y a cependant quelques animaux jeunes dont les rognons sont assez tendres et d'un bon goût; par exemple, ceux des agneaux, des veaux et des cochons de lait.

Rognons de boeuf a la bourgeoise. On coupe son rognon en filets minces; on le passe sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché très menu; quand il est cuit, on y met un filet de vinaigre ou de verjus, et un peu de coulis, ayant soin de ne plus le laisser bouillir, de crainte qu'il ne se racornisse.

On peut encore servir le rognon cuit à la braise, avec une sauce piquante à l'échalotte.

Rognons de boeuf a la Chapsal. Beurrez un plat à sauter; émincez votre rognon en escalopes; posez vos morceaux de manière qu'il n'y en ait qu'un d'épaisseur; assaisonnez de sel, poivre et muscade; faites partir sur un fourneau modéré; retournez vos escalopes afin qu'elles soient chauffées également; incorporez une cuillerée de farine dans le même volume de beurre et à froid; séparez cette préparation en plusieurs parties; en les posant sur votre rognon, agitez le tout ensemble; versez un demi-verre de vin blanc et un quart d'eau-de-vie; ajoutez une petite poignée de persil

haché ; remuez votre casserole et servez.

Rognons de boeuf sautés. Vous préparez un rognon de bœuf en l'éminçant, comme pour des rognons au vin de Champagne ; vous mettrez un morceau de beurre dans une poêle avec vos rognons et persil haché, échalottes, champignons, sel et poivre, un peu de muscade. Vous ferez sauter vos rognons à grand feu, afin qu'il ne jettent pas leur jus ; vous les liez avec une pincée de farine, et les mouillez avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées d'espagnole ; vous les retirez du feu sans les laisser bouillir ; vous les liez avec un morceau de beurre fin et un jus de citron ; servir chaudement avec des croûtons de pain à l'entour.

Rognons de mouton a la brochette. Procurez-vous douze rognons de moutons ; après les avoir mouillés, fendez-les légèrement à l'opposé du nerf ; ôtez en les peaux qui les enveloppent, et achevez de les fendre sans les séparer ; passez au travers, de quatre en quatre, une brochette de bois, en sorte qu'ils ne puissent se refermer ; trempez-les dans du beurre fondu ; panez-les ; faites-les griller, ayant soin de les retourner à propos. Quand ils sont cuits ; retirez-en les brochettes, et dressez-les sur un plat ; mettez dans chacun gros comme la moitié d'une noix de maître-d'hôtel froide (Voy. ce mot) ; faites chauffer votre plat, et exprimez dessus le jus d'un citron.

Rognons de mouton au vin de champagne. Supprimez les peaux de douze rognons ; émincez-les. Mettez dans une casserole gros de beurre comme un œuf, avec vos rognons assaisonnés de sel, poivre, muscade, persil haché et champignons ; faites-les sauter à grand feu ; lorsqu'ils sont raidis, vous y mettez une cuillerée à bouche de farine et un verre de vin de Champagne, que vous avez fait bouillir avec deux cuillerées d'espagnole réduite ; remuez-les sur le feu sans les laisser bouillir ; au moment de servir, ajoutez-y gros comme une noix de beurre fin et un jus de citron ; servez alors avec des croûtons autour.

Rognons de mouton sautés. Ayez douze rognons de mouton ; retirez les peaux comme ci-dessus ; fendez vos rognons en deux ; posez vos moitiés sur un sautoir, avec du beurre fondu, sel et poivre ; faites-les aller à grand feu ; quand ils seront assez raidis d'un côté ; retournez-les et faites-les cuire de même ; dressez vos rognons sur un plat, avec autant de croûtons de pain passés au beurre ; mettez dans votre sautoir un morceau de graisse, deux cuillerées d'espagnole réduite ; faites bouillir votre sauce ; finissez-la avec gros comme un œuf de beurre fin et un jus de citron, saucez vos rognons. Servez.

Rognons de veau sautés. Émineez des rognons de veau dont vous aurez ôté les peaux et la graisse, et mettez-les sur un plat à sauter avec du beurre, sel, poivre, muscade, échalottes et persil hachés, et des champignons cuits ; faites sauter vos rognons sur un feu très ardent ; ajoutez-y un peu de farine, du vin blanc, quelques cuillerées de sauce espagnole réduite. Au moment de servir, mettez dans les rognons un peu de beurre bien frais et un jus de citron.

Les rognons de veau se font aussi cuire à la broche et au four ; il faut alors laisser la graisse : les rognons de veau ne s'emploient ordinairement que comme garniture dans les tourtes, omelettes, etc.

Les rognons de coq sont aussi employés en cuisine (Voy. Coq).

ROL PINCE, mets hollandais. Prenez six livres de viande de bœuf, celle des côtes découvertes est la meilleure ; ayez soin qu'elle soit bien marbrée ; faites en sorte qu'il y ait autant de gras que de maigre. Hachez le tout ensemble, à peu près comme une farce à pâtés ; assaisonnez de sel, poivre épices, muscade.

Vous vous serez procuré de le panse de bœuf bien nettoyée ; coupez-la en morceaux carrés de la grandeur de huit pouces ou à peu près ; remplissez-en l'intérieur de votre farce ; rapprochez les extrémités de l'enveloppe, et cousez-les avec une grosse aiguille à coudre.

Tous vos morceaux préparés ainsi, ayez un chaudron bien étamé ; faites bouillir de l'eau avec une bonne poignée de sel, un litre de vinaigre ; faites bouillir vos mor-

ceaux pendant une heure (vous aurez un grand pot en grès); égouttez vos morceaux sur un linge blanc; versez du vinaigre ce qu'il en faut pour les couvrir; ne couvrez votre pot que lorsque le tout sera bien refroidi; vous pourrez vous en servir au bout de quinze jours; si vous n'en faites pas l'emploi en totalité, laissez-les toujours dans le vinaigre; seulement après ce temps il faut les mettre dans de l'eau tiède une heure, afin que le vinaigre soit absorbé.

Rol pince (Cuisson des). Prenez ce qu'il vous faut de morceaux; coupez-les en tranches telles que des bifteeks; posez-les dans un plat à sauter où vous aurez mis du beurre; donnez cinq minutes de cuisson à feu vif, en ayant soin de les retourner de temps en temps; vous aurez préparé autant de tranches de belles pommes de rainette; faites-les frire comme les morceaux ci-dessus; dressez ce hors-d'œuvre en couronne, en posant alternativement un morceau de chaque sorte; servez le plus chaud possible.

RONVILLE. Nom donné à une poire d'hiver.

ROQUEFORT. Espèce de fromage qui se fabrique en Languedoc, et qui est très recherché.

ROQUETTE. Plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ deux pieds, un peu velues. Ses feuilles sont semblables à celles de la moutarde blanche, mais plus petites, tendres et sans poil. Ses fleurs sont à quatre feuilles disposées en croix, de couleur bleue, ou plutôt jaune, tirant sur le blanc, rayées de noir, soutenues par des calices velus. Il leur succède des siliques longues qui se divisent en deux loges remplies de quelques semences presque rondes et jaunes. Sa racine est même ligneuse, blanche. On cultive cette plante dans les jardins; elle est d'un goût âcre. On en mêle dans les salades. Il y en a plusieurs espèces. Les sauvages croissent contre les murailles, dans les lieux incultes et sablonneux. C'est une espèce de cresson alénois, mais qui a le goût plus fort que le cresson. Les jardiniers, en Angleterre, distinguent deux sortes de roquettes à fleurs doubles, savoir: celles dont les fleurs sont blanches, et celles qui les ont de couleur de chair; elles fleurissent toutes les deux au mois de mai, sur des tiges d'environ un pied et demi de hauteur. L'espèce à fleurs blanches est plus estimée que l'autre, et se trouve plus communément dans les jardins. On les perpétue au moyen des rejetons que l'on sépare de la racine, et qu'on plante, au mois de mars, dans une terre franche. Elles se plaisent dans une exposition découverte.

ROSBIF. Ce mot ou plutôt ces deux mots anglais, dont l'orthographe est *Roast-Beef*, signifient bœuf rôti.

Rosbif a l'anglaise. Ce rosbif n'est pas ce que beaucoup de personnes prétendent. Pour le faire, on dégarnit le bout de l'os à quatre ou six côtes couvertes; après avoir mis la pièce à la broche, on la fait tourner pendant trois heures a feu égal et bon, en faisant attention que la viande ne sèche pas. On sert avec des pommes de terre cuites à l'eau ou frites entières.

On prépare aussi un rosbif d'agneau, un rosbif de mouton (Voy. Agneau, Mouton).

ROSE. Cette fleur, très commune, est, par sa couleur, sa forme et son parfum, l'ornement et les délices de nos jardins, outre sa beauté et l'odeur agréable qu'elle exhale. Son parfum, tout délicat qu'il soit, se conserve dans l'eau qu'on en distille, dans les compositions qu'on en fait.

Roses (Conserve de). Prenez des roses blanches bien fraîches, effeuillez-les, et les hachez bien menu; pour une livre de sucre, vous mettrez demi once de roses. Votre sucre étant cuit à la plume, vous le retirerez du feu et le laisserez un peu refroidir. Mettez-y vos roses et les remuez quelques tours dans la poêle; après quoi, vous dresserez votre conserve.

Roses (Gelée de). Il n'y a de différence entre cette gelée et celle de pommes (Voy. Pomme), qu'en ce que celle-ci est colorée avec un peu de teinture de cochenille faite avec de l'eau double de roses, que vous ajoutez à la décoction des pommes; vous les faites d'abord l'une et l'autre de la même manière; mais lorsque votre mélange est

cuit à la nappe ; vous y ajoutez un demi-verre de roses doubles, et après lui avoir donné un bouillon, vous le retirez de dessus le feu, et le versez dans des pots.

Roses (Glace de). Pilez des roses épluchées, et les délayez avec de l'eau ; versez plusieurs fois cette eau d'un vase dans un autre, pour qu'elle en prenne mieux le parfum. Passez au tamis; mettez-y du sucre; travaillez ce mélange à la salbotière à l'ordinaire ; sur pinte d'eau, mettez au moins demi-livre de sucre, parce que le froid concentre les saveurs.

Roses (Pralines de). Hachez des roses effeuillées ; mettez-les dans du sucre cuit au soufflé. Retirez ce sucre de dessus le feu, pour un quarteron de roses, mettez une demi-livre d'amandes à la praline ; remuez-le tout ; dressez sur des ardoises, et faites sécher à l'étuve.

Roses (Huile de). Pour six pintes d'eau-de-vie, vous prendrez six livres de roses effeuillées, surtout des roses simples ; vous les mettrez infuser pendant huit jours dans une cruche avec les six pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau ; et ferez votre distillation ; pour le mélange, faites fondre quatre livres du sucre dans trois pintes d'eau ; pour donner de la couleur, servez-vous de cochenille préparée ; mettez-la dans votre liqueur, et passez-la à la chausse.

Roses (Ratafia de). Prenez des roses blanches ou rouges, un quarteron ; faites les infuser dans une chopine d'eau tiède ; laissez-les deux jours en cet état; après quoi, vous passerez et presserez à travers un linge. Mettez-y autant d'eau-de-vie que de décoction et une demi-livre de sucre clarifié pour pinte. Assaisonnez d'un peu de coriandre, de macis et de cannelle. Laissez infuser ainsi douze ou quinze jours. Passez-le à la chausse pour le mettre à clair.

Roses (Eau simple de). La rose simple est la meilleure qualité qu'on puisse employer, soit pour liqueur, soit pour eau de rose ; elle a beaucoup plus de qualité et de parfum que celle que l'on nomme rose à cent feuilles ; vous prendrez la quantité de roses que vous jugerez à propos, suivant ce que vous voudrez en faire ; vous dépouillerez vos roses; vous n'en garderez que les feuilles, et prendrez garde qu'elles ne soient pas mouillées et qu'elles aient été cueillies par un temps sec, parce que cela leur ôterait beaucoup de leur parfum ; il faut pour la distillation, lorsque vos roses seront épluchées, mettre quatre livres de fleurs par pinte d'eau, et les mettre dans une cruche ou un vase quelconque que vous puissiez boucher ; vous y ajouterez quelques poignées de sel commun ; foulez-les bien dans le vase, et laissez-les pendant trois jours, en les remuant tous les jours avec une cuillère de bois ; après ce temps, vous ferez votre distillation au feu nu, et garnirez le fond de votre alambic avec la paille neuve et bien propre, pour éviter que vos fleurs ne brûlent pas dans le fond de l'alambic, car votre distillation serait perdue; il faut observer de ne remplir votre alambic qu'aux deux tiers, pour laisser un espace aux fleurs, que le bouillon ferait monter trop haut, ce qui nuirait beaucoup à la qualité de ce que vous auriez distillé ; pour douze livres de fleurs de roses tout épluchées, vous mettrez six pintes d'eau, et lorsque vous en aurez retiré trois, vous cessez la distillation; vous pourriez cependant en retirer une quatrième pinte, qui vous servirait pour une seconde distillation, en la mettant sur la nouvelle fleur.

Roses (Eau double de). Pour faire de l'eau de roses double, vous mettrez dans l'alambic la même quantité de roses que pour la précédente ; vous la mouillerez avec l'eau de roses simple, et la distillerez de même, ayant toujours soin de rafraîchir souvent l'eau du réfrigérant ; si l'eau de roses simple que vous y mettrez ne suffisait pas pour mouiller assez votre fleur, vous y ajouteriez une pinte ou deux d'eau, pour que la fleur trouve toujours assez d'humidité dans le fond de l'alambic et ne puisse pas s'y attacher, il serait même prudent, si votre alambic a un bain-marie, d'user de ce moyen, et conduire votre distillation à feu vif, sans aucune crainte d'accident; il devient alors inutile de garnir le fond de l'alambic, comme je l'ai dit pour

l'eau de roses simple, parce que rien ne peut s'attacher ni brûler, par le moyen de la distillation au bain-marie; vous aurez soin de bien luter votre alambic, pour qu'il ne s'échappe point de vapeur de votre distillation, et vous retirez la même quantité d'eau de roses double que vous en avez mise de simple, vous aurez par ce moyen de l'eau de roses très forte en fleurs.

Roses (Eau ardente de). Vous aurez trente livres de roses épluchées que vous aurez cueillies avant le lever du soleil; vous les pilerez et les mettréz dans une cruche avec quatre livres de sel commun, et arrangerez vos roses par lits dans la cruche, en mettant du sel entre chaque lit de roses; vous les presserez bien, les boucherez pour qu'elles ne perdent pas leur parfum; vous les laisserez se macérer pendant douze jours, et les distillerez au bain-marie, comme les autres, à un feu très-vif; ne vous attendez pas à retirer beaucoup d'esprit ardent de roses; mais ce que la distillation vous rendra, vaudra au moins, par la force et le parfum dont elle sera la même quantité que celle dont on vient de donner la recette; cinq ou six gouttes dans un demi-verre d'eau rendront autant de parfum qu'un demi-verre de l'autre eau de roses distillée à l'eau.

ROSSANE. Nom qui se donne à toutes les pêches et pavies, qui sont de couleur jaune. Il y en a de différentes grosseurs, des tardives et des hâtives; les unes, qu'on appelle mâles, ce sont les pavies; les autres qu'on appelle femelles, ce sont celles qui quittent le noyau. Les jardiniers du midi de la France, appellent du seul nom de rossane, les fruits également jaunes dedans et dehors, sans aucun rouge près le noyau, et nomment mirlicoton, les grosses rossanes tardives; ils appellent pavie, ce qui, quoique jaune dedans et dehors, a du rouge près le noyau. Ils appellent pêche pavie ce qui a du rouge et du jaune dedans et dehors. Ils appellent persères le fruit qui a la chair ou toute blanche, comme les pavies-madeline, ou blanches ou rouges, comme les pavies-catillac, de quelque manière qu'en soit la peau, soit toute rouge, soit rouge et blanche, et ils appellent, d'un nom général, brugnons, le fruit qui a la peau lisse; ils appellent poire-coupe ce qui, parmi nous, a le nom de persique et de pêche de Pau, et donnent le nom général de pêche, sans distinction ni différence d'épithètes à toutes les autres pêches, au lieu que nous les appelons l'une belle chevreuse, l'autre bourdin, l'une pourprée, l'autre admirable, etc.

ROSSOLIS. Liqueur assez agréable, qu'on boit ordinairement après le repas; on en fait de plusieurs espèces, dont voici les principales.

Rossolis. Mêlez demi-setier d'eau tiède avec chopine d'esprit-de-vin, une livre et demi de sucre cuit à la petite plume; mettez-y un demi citron, de l'anis, de la cannelle, de la coriandre et du macis; laissez infuser le tout seulement quatre jours; passez à la chausse; étant clair, il est potable.

Rossolis de Turin. Mettez ensemble du bon vin foncé en couleur, de la cannelle, du macis, du girofle avec du sucre dissous dans l'eau distillée de fleurs d'oranges, de jonquilles, roses ou jasmin, de celles que vous voudrez; mettez le tout dans un alambic bien luté; faites distiller à petit feu. Si vous voulez donner un goût ambré à votre liqueur, vous pourrez y délayer quelques grains d'ambre, selon la quantité de liqueur que vous aurez; mais vous ne les mettrez alors qu'après la distillation.

Rossolis ou liqueur parfumée. Faites bouillir deux livres de sucre dans deux pintes d'eau, à la réduction d'un quart sur le tout. Mêlez-y deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranges que vous ferez bouillir un instant. Cassez un œuf frais; ôtez le jaune; jetez le blanc et la coquille, et dès qu'elle commencera à bouillir; ôtez-la du feu; passez-la plusieurs fois à la chausse. Lorsqu'elle sera bien clarifiée; mettez-y de bonne eau-de-vie la quantité proportionnée à la force que vous voudrez lui donner, avec quelques gouttes d'ambre, ou de l'essence d'hypocras.

ROT. Viande cuite à la broche. C'est ordinairement le second service des tables réglées. La viande de boucherie, les pièces

de venaison sont de gros rôt. Le petit rôt, c'est la volaille, le gibier et les petits pieds. L'œil, la nature et la grosseur des viandes, avec un peu de jugement, assignent le degré de cuisson (Voy. CUISSON).

ROTIE. Tranches de pain qu'on fait rôtir et sur lesquels on sert différentes substances, maigres ou grasses.

RÔTIES A LA MOELLE. Faites des abaisses de pâte d'amandes, comme des rôties, avec un petit rebord. Faites-les cuire au four; couvrez-les d'un peu de crême à la moëlle bien délicate ; unissez avec de l'œuf battu ; glacez-les, et servez chaud.

RÔTIES A LA PROVENÇALE. Faites frire à l'huile fine des rôties de mie de pain ; dressez-les dans un plat ; fendez et mettez sur chacune un anchois dessalé et du poivre concassé par-dessus ; arrosez d'huile fine, et servez pour entremets avec un jus d'orange.

RÔTIES A L'ANGLAISE. Coupez en deux des ris de veau blanchis, avec champignons et jambon ; passez-les au beurre, bouquet ; mouillez avec jus et bouillon, et quand le agoût est à demi cuit, liez-le avec du coulis ; laissez réduire presque à sec, et liez encore de trois jaunes d'œufs ; mettez sur chaque rôtie de ce ragoût ce qu'elle en pourra tenir, et par-dessus des petits œufs ; trempez les rôties dans de l'œuf battu ; faites frire et servez à sec ou avec une essence.

RÔTIES AU JAMBON. Coupez plusieurs tranches de jambon égales ; faites-les dessaler pendant deux heures, et les faites suer ensuite. Quand elles s'attacheront, mouillez d'un coulis de veau et jambon ; faites bouillir un peu de cette sauce ; dégraissez-la, et la passez au tamis ; mettez-y un filet de vinaigre et du gros poivre ; coupez des rôties de la grandeur de vos tranches de jambon ; passez-les au beurre de belle couleur ; dressez vos tranches, et arrosez-les de la sauce ci-dessus.

RÔTIES DE BÉCASSES. Hachez la chair et le dedans des bécasses fort menu, avec sel, poivre, lard, le tout mêlé. Faites vos rôties à l'ordinaire, et les faites cuire à petit feu à la tourtière ; servez avec un jus de citron.

RÔTIES DE CHAPON. Faites une farce de chair de chapon, avec sauce et citron vert ; formez vos rôties glacées, et faites frire comme les précédentes.

RÔTIES DE FOIES GRAS. Passez les foies gras à la poêle ; hachez-les ensuite avec du lard, quelques champignons, fines herbes, sel et poivre ; le reste à l'ordinaire.

RÔTIES DE POISSON. Hachez de la chair de carpe avec persil, écorce de citron vert ; pilez le tout avec biscuit d'amandes amères, un peu de beurre et de sel, quelques jaunes d'œufs et mie de pain trempée dans la crême ; mettez de cette farce sur des rôties que vous mettez au four ou dans une tourtière ; faites prendre couleur ; sucrez et glacez avec la pelle rouge, et servez pour entremets ou garniture.

RÔTIES EN CANAPÉ. Faites un salpicon de ris de veau, crêtes et culs d'artichauts coupés en dés ; passez des champignons en dés ; mouillez de jus ; mettez-y le salpicon ; faites cuire le tout avec un blanc de veau ; assaisonnez et liez sur la fin avec des jaunes d'œufs, peu de sauce ; laissez refroidir ; garnissez ensuite vos rôties ; frottez-les d'œufs battus ; faites frire, et servez avec un blanc de veau.

ROUELLE DE VEAU (Voy. VEAU).

ROUGE. Oiseau aquatique qui ressemble au canard, mais plus petit et d'un goût assez délicat. On le sert assez ordinairement pour un plat de rôt, après avoir été flambé et vidé. On peut aussi lui faire subir toutes les préparations du canard (Voy. CANARD).

ROUGE A LA SAUCE D'ORANGE. Faites cuire votre oiseau à la broche ; mettez dans une casserole un quarteron de beurre fin et frais manié de farine, deux anchois hachés, quelques zestes d'oranges, le jus de deux oranges, sel et gros poivre ; mouillez avec du jus ; faites lier la sauce sans qu'elle bouille, et servez dessus votre rouge.

ROUGE-GORGE ou GORGE-ROUGE. Petit oiseau de passage qui pèse une demi-once, ayant un demi pied de longueur, depuis la pointe du bec jusqu'à l'extrémité de la queue. La poitrine a une couleur rouge ou orangée qui a fait donner à cet

oiseau le nom de gorge-rouge. Il tient un rang distingué dans la classe des bec-figues, et c'est un rôti très succulent. On en fait à Metz, dans la Lorraine et l'Alsace un assez grand commerce. Cet oiseau se mange à la broche et en salmi.

ROUGET. Poisson de mer qui tire son nom de sa couleur, qui est rouge surtout en dehors. Il a le corps long et charnu, et la tête assez grosse. Ce qu'on appelle rouget à Paris est appelé par d'autres grelot. Il est recherché pour son bon goût lorsqu'il est bien frais et d'une chair ferme, mais il est sujet à se corrompre.

Le rouget ne s'écaille point; on le vide, on le lave et on en garde les foies. On le mange ordinairement rôti sur le gril comme la vive; on le sert avec les mêmes sauces. On a soin de mettre les foies dans la sauce qu'on sert dessus. On le mange encore cuit au four sur une tourtière, ou bien enfin au court-bouillon de la manière qui suit:

Rougets accompagnés. Faites bouillir de l'eau et du vin dans une casserole avec quelques tranches d'ognons, des racines, un bouquet de fines herbes et un morceau d'excellent beurre; mettez-y ensuite les rougets que vous aurez vidés préalablement, il ne faut qu'un quart-d'heure pour la cuisson; levez-en la peau et servez-les avec la sauce que vous jugerez convenable.

Rougets grillés. Videz vos poissons à la réserve du foie; ciselez-les et faites-les mariner avec du beurre, du sel, du poivre, du persil et de la ciboule hachés menu; faites-les griller des deux côtés; étant cuits ôtez-leur les foies que vous écraserez avec un peu d'eau ou de court-bouillon; faites-en une sauce avec du bon beurre, du sel, du poivre, de la muscade et des câpres; servez-la bien chaude sous vos rougets pour entrée.

Rougets aux capres. Videz vos rougets dont vous ôtez les ouies; après les avoir lavés, mettez-les dans un court-bouillon avec vin blanc, beurre, racines, tranches d'ognons, bouquet, ail, clous de girofle, que vous ferez bouillir un peu. Quand le court-bouillon aura pris, mettez-y cuire vos rougets; étant cuits, dressez-les dans un plat. Servez avec une sauce aux câpres.

Rougets au coulis et aux queues d'écrevisses. Faites cuire vos rougets au court-bouillon, comme ceux aux câpres indiqués ci-dessus. Ayez du coulis d'écrevisses. Faites-en cuire les queues avec du bouillon et du sel. Egouttez vos rougets; dressez-les, les queues d'écrevisses par dessus, et le coulis sur le tout.

ROULEAU (Ustensile d'office), morceau de bois dur et rond, de trois pieds de long sur trois pouces de diamètre, servant à battre la pâte que l'on fait pour la grosse pâtisserie.

ROULETTE (Ustensile d'office), petit instrument à découper les pâtes.

ROUX. Les roux jouent en cuisine un rôle assez étendu, et quoique les élémens qui les composent se réduisent au beurre et à la farine, ils demandent cependant une aptitude et un tact qui ne sont point à la portée des artistes vulgaires. Destinés à lier un grand nombre de sauces, leur défectuosité entraînerait de graves inconvéniens auxquels il serait assez difficile de parer, et qu'un cuisinier habile ne peut guère envisager sans frémir.

Roux blond. Faites fondre une livre de beurre dans une casserole; mettez-y un litron de farine et même plus, si votre beurre en peut boire davantage, c'est-à-dire, que par le mélange, la farine liée avec le beurre soit plus épaisse que si c'était une bouillie bien matte; si votre roux était trop clair, vous y remettriez de la farine; placez votre beurre et votre farine sur un feu un peu vif; tournez jusqu'à ce que votre roux soit un peu blond; arrivé à ce point, placez-le sur un feu doux, couvert d'un peu de cendres, et faites aller à petit feu jusqu'à ce que votre roux prenne la couleur d'un beau blond.

. La farine dont vous vous servirez doit être de froment, pour ce roux, ainsi que pour le suivant, celle de seigle n'étant pas susceptible de bien lier.

Roux blanc. On prépare du beurre et de la farine comme pour le roux précédent; on le met sur un fourneau qui ne soit pas trop ardent; on le tourne sans le quitter,

jusqu'à ce qu'il soit bien chaud ; on ne le laisse point prendre de couleur ; plus il est blanc, plus il est beau. On se sert de ce roux pour lier le velouté et d'autres sauces.

ROYALE. Nom donné à une espèce de prune de figure ronde, presque carrée et plate, violette, tirant au rouge. Royale est aussi une pêche excellente; entièrement semblable à l'admirable.



SAFRAN. Plante bulbeuse. Il y en a de deux sortes, le safran proprement dit, et le safran bâtard.

Les feuilles paraissent tout aussitôt que les fleurs sont passées, et durent tout l'hiver. Au printemps, on les lie ensemble pour faciliter l'accroissement des racines qui seront en état d'être transplantées au milieu de l'été. Cette plante se plait principalement dans les terres à craie, mais elle réussit aussi dans un terrain sablonneux. Les différentes espèces de safran qui fleurissent au printemps, sont l'espèce marquetée de jaune et de noir, le safran jaune de Hollande, les espèces pourpres, hâtive et tardive, et la blanche. Toutes ces espèces fleurissent en Angleterre dans les mois de février et de mars, et forment, dit Bradeley, les plus belles bordures de fleurs qu'on connaisse. Leurs racines doivent être levées de terre au mois de juin, et replantées en même temps que les autres bulbes. On les multiplie par le moyen des caïeux, et elles se plaisent dans une terre légère. Voilà ce que dit l'auteur ci-dessus cité pour le safran. Les Anglais n'en cultivent que pour le plaisir, mais en France, en Hollande et en Allemagne, c'est pour l'utilité. Il vient d'ognons et de caïeux ; il est composé de plusieurs feuilles longues, étroites, épaisses, douces à manier et cannelées, d'entre lesquelles il s'élève, vers le mois de septembre, une tige basse qui soutient une fleur bleue, mêlée de rouge et de purpurin, du milieu de laquelle il naît une espèce de houppe partagée en trois cordons découpés en crête de coq, d'une belle couleur rouge et d'une odeur agréable. Quand elle est en vigueur, on la cueille et on la fait sécher, et cette houppe est le safran dont nous nous servons parmi les alimens, en médecine, et en beaucoup d'autres usages. Quelques jours après, il en vient une autre semblable sur la même plante. On la ramasse, de même que la première, pour la faire sécher, et ces houppes se réduisent en filamens comme nous voyons le safran. La tige et les fleurs de cette plante viennent avant les feuilles. Elle est en fleur pendant un mois ; puis, des fleurs sortent des feuilles qui sont vertes pendant tout l'hiver ; le printemps venu, elles se sèchent, tombent et disparaissent en été. L'ognon de safran est revêtu de plusieurs cartilages jaunissans, comme le glayeul. Le safran du Levant est très estimé. Il en vient aussi de bon en plusieurs endroits de France, à Toulouse, en Pro-

vence, à Orange, à Angoulême et en Normandie. Le meilleur est celui de Boisne et de Bois-commun. Celui de Normandie passe pour le moins bon. Les safranières sont d'un grand revenu. On y emploie des champs entiers.

Le safran vient fort bien dans toutes sortes de climats. Il se plaît dans une terre médiocre qui ne soit ni trop forte, ni trop fumée, plutôt légère que lourde, mais toutefois bien aérée, fort exposée au soleil, épierrée avec soin, bien labourée et bien meuble. Il aime les endroits où l'on a mis de l'ognon; mais l'eau, les souris et les taupes y font bien du tort. Comme il vient mieux et plus vite d'ognon que de semence, quand le temps de le planter approche, ce qui se fait aux mois de mai, de juin, ou d'août, on achète environ un boisseau d'ognons de safran plus ou moins, suivant ce que l'on en veut planter. On le laisse mûrir à l'ombre, en monceaux, pendant une huitaine de jours, dans un lieu sec, puis, lorsqu'il fait beau temps et que la terre est bien labourée et bien meublé, on les plante en droite ligne, à environ quatre doigts de distance l'un de l'autre, et on leur donne environ trois doigts de terre. Il y a des gens qui ne le plantent qu'au mois d'août, et qui y mettent du marc de raisin au pied. Il rapporte dès la première année, à la différence que ceux qui le plantent au mois de mai ont pleine récolte, tandis que ceux qui attendent jusqu'au mois d'août n'en ont qu'un essai. Dès qu'il est planté, il faut couvrir la terre de feuilles et de branchages pour la défendre de la grande ardeur du soleil jusqu'à ce que la plante soit levée. Elle n'en sera que plus belle, si on a soin de l'arroser pendant les chaleurs; on doit surtout la sarcler plusieurs fois l'année pour que les ognons grossissent et fructifient mieux. Le safran a cela de particulier qu'il produit davantage quand il a été bien foulé et bien piétiné avant de jeter sa fleur. Auparavant qu'elle paraisse, on pare la safranière sur la fin d'août. Pour cela, on en ôte toute l'herbe qui paraît sur la terre; on piétine dessus; on l'unit comme une aire à battre du blé et on la recouvre de broussailles comme auparavant, afin que le soleil n'altère point le safran. Plus on foule la terre, plus il devient beau. Il faut cependant se garder de le faire, quand la terre est trop humide ou quand la fleur paraît. Il faut aussi avoir soin que les bestiaux, surtout les cochons, n'en approchent. La terre ainsi préparée, sur la fin du mois d'août, reste couverte pendant environ un mois, sur la fin duquel on la nettoye avec les rateaux pour faire place au safran qui naît et fleurit avec l'automne. Sa fleur commence à paraître vers la fin de septembre et continue jusqu'à la fin d'octobre; mais chaque fleur ne dure pas long-temps, et c'en sont toujours de nouvelles qui se succèdent. C'est pourquoi il faut ou les couper adroitement ou les cueillir à mesure qu'elles viennent, toujours par un beau temps et le matin avant le soleil. En les cueillant, on les met dans un panier garni d'un linge ou de papier propre, et on les porte chez soi pour les éplucher le plutôt qu'on peut. Pour cela on les jette sur une grande table qu'on couvre, si elle ne l'est pas; on en tire proprement le safran qui y est attaché et on le met à part. Il y en a qui y mettent un peu d'huile pour lui donner du lustre; ensuite on le fait sécher dans un tamis, sur de la cendre chaude ou du moins au soleil, car ce dernier moyen est le moins bon parce qu'il défleurit et dessèche le safran. Quand il est bien sec, on le met dans des boîtes ou dans des sacs ou autres vaisseaux bien fermés, et on le garde dans un lieu sec, jusqu'à ce qu'on veuille en tirer parti. Plus il est rouge, plus il est beau. Comme le safran refleurit de jour à autre, et que ses fleurs se succèdent, la récolte en dure un mois entier, et cela fait qu'on a le temps de tout recueillir, de quelque étendue que soit la safranière. Mais aussi il ne faut pas épargner le nombre des journaliers pour profiter du temps de la fleur. Elle est sujette à pourrir pour peu qu'on tarde à la cueillir. Les fleurs et les graines qu'on dépouille ainsi dans l'automne sont remplacées par des feuilles qui durent et verdoient pendant tout l'hiver. Elles se flétrissent au printemps et tombent enfin, parce qu'elles

ne peuvent résister aux moindres chaleurs de l'été.

On donne ordinairement trois labours par an à la safranière; le premier, quand on plante le safran, ou s'il est déjà planté, au printemps, quand les feuilles tombent; le second, sur la fin de juillet, et le troisième, au commencement de septembre, quelques jours plus ou moins tard, suivant la sècheresse de l'année. Il faut toujours lui donner le dernier labour par un beau temps et prendre garde de ne pas offenser les ognons en labourant. Une safranière ainsi ménagée dure trois ans dans sa forte vigueur. Elle pourrait continuer à rapporter pendant neuf ans pourvu qu'on ait bien soin de la labourer, de la sarcler et de l'amender avec du marc de raisin; mais il vaut mieux, après trois ans de production, lever les ognons hors de terre, ainsi que les caïeux qu'ils ont produits, pour les planter ailleurs et vendre ce qu'on aura de trop. Sitôt qu'ils sont hors de terre, il faut les mettre à l'ombre, dans un endroit qui ne soit pourtant pas humide. Il ne faut jamais les replanter dans l'endroit d'où on les a tirés, parce que la terre est usée à cet égard; mais on peut y mettre du grain en la fumant bien. Il y a des gens qui partagent en quatre ce qu'ils ont de terre à mettre en safran. Ils garnissent les derniers quartiers des ognons écailleux qu'ils retirent des premiers; et comme ils ne fleurissent pas tous en même temps, ils ont plus de temps et de commodité à cueillir le safran qui refleurit d'un côté pendant que la récolte se fait de l'autre.

Il faut choisir le safran récent, d'une odeur pénétrante, d'une couleur luisante, et préférer celui qui tache les doigts en le froissant, qui est gras, flexible et difficile à mettre en poudre. On doit rejeter celui qui a contracté une trop grande humidité.

Le safran bâtard est ce que le peuple appelle graine à perroquet, parce que ces oiseaux en aiment fort la graine et s'en nourrissent.

Safran (Conserve de). Faites cuire du sucre cuit à la petite plume, la quantité que vous voudrez; mettez-y du safran en poudre, seulement pour lui donner couleur, et dressez, comme nous avons dit, des conserves pour les mettre sécher à l'étuve.

Safran (Mousse de). Faites bouillir de la crême avec un peu de fleur d'orange dans laquelle vous mettrez un peu de safran; étant refroidie, fouettez-la bien; dressez-la dans des gobelets faits exprès; mettez ces gobelets sur de la glace, et par-dessus un couvercle couvert de glace que vous y tiendrez jusqu'à ce que vous serviez. Si votre crême ne moussait pas assez, vous pourrez y mettre un peu de blanc d'œuf.

Safran (Pastilles de). Pour une once de safran, faites fondre une once de gomme bien nette, et y mettez une livre de sucre en poudre; faites du tout une pâte maniable, et formez-en des pastilles qu'on fait sécher à l'ordinaire.

SAINDOUX. Pour faire du saindoux, ayez de la panne bien blanche, la plus épaisse est celle que vous devez préférer; supprimez-en les peaux; battez-la bien avec un morceau de bois; mettez-la dans une marmite ou casserole, avec un peu d'eau; faites-la aller à petit feu et bouillir long-temps pour qu'elle soit bien cuite et que le saindoux se conserve; vous serez assuré qu'elle sera bien cuite, lorsque les cordons se briseront facilement; laissez-la refroidir. Lorsqu'elle ne sera plus que tiède, passez-la au travers d'un tamis, et si vous voulez la conserver, mettez-la dans un endroit frais.

Saindoux a socle. Ayez trois livres de suif de rognons de mouton bien blancs; retirez-en les peaux; hachez cette graisse bien fine; faites-la fondre comme ci-dessus. Quand elle sera fondue et aux trois quarts cuite, ajoutez-y six livres de saindoux que vous ferez fondre ensemble; passez-le dans un linge neuf sur une grande terrine; laissez le refroidir en le fouettant avec un fouet à blanc d'œuf; quand il aura pris un peu de corps, retirez votre fouet, et battez avec deux spatules; ajoutez-y un peu de bleu de Prusse broyé et deux jus de citron. Vous vous servirez de ce saindoux pour modeler un socle, afin de servir sous une galantine, un jambon, etc. Vous pouvez en faire de

couleur de vert d'épinards, de carmin ou de cochenille, safran, etc.

SAINT-AUGUSTIN. Nom que la Quintinie donne à une poire à peu près de la figure et de la grosseur de la belle virgoulée, et qui mûrit sur la fin de septembre. Ce fruit est estimé et le serait encore plus si on pouvait le garder jusqu'au mois de février et de mars.

SAINT - FRANCOIS. Poire bonne à cuire.

SAINT-GERMAIN. Poire aussi nommée l'inconnue de la Fare, dont la chair est fort tendre, a beaucoup d'eau, et n'a point de marc.

SALADES. Les salades se composent de diverses plantes potagères crues, que l'on assaisonne avec de l'huile, du vinaigre, du sel, du poivre et quelquefois de la moutarde. On y ajoute souvent, pour en relever le goût, des herbes aromatiques, telles que l'estragon, la pimprenelle, etc.

On en fait aussi de cuites avec de la racine de betterave, des confites avec de la passe-pierre, des concombres, des cornichons, des graines de capucine, des câpres, confits au vinaigre, auxquels on ajoute des anchois.

Les salades varient selon les saisons. Sur la fin de l'automne commencent celle de chicorée; on la choisit bien tendre, bien blanche et bien fournie, et l'on n'y mêle jamais de ces herbes aromatiques qu'on connaît en général sous le nom de fourniture. On se contente de mettre au fond du saladier une croûte de pain bien frottée d'ail, qu'on appelle le chapon, et qui ne sert qu'à donner du goût à cette salade.

A peu près dans le même temps, on en fait avec la scarole, qui est une espèce de chicorée, mais qui est moins tendre, qui a moins de goût que la chicorée ordinaire, et qui s'emploie de même sans fourniture.

La salade qu'en sert le plus souvent en hiver se fait avec des betteraves cuites, coupées en tranches très minces, des mâches et du céleri coupé par morceaux. On n'y met point non plus de fourniture; mais les betteraves exigent beaucoup de vinaigre.

Les betteraves forment une très bonne salade; il faut choisir les blanches. Ce sont, en général, les plus honorables, les meilleures et les plus sucrées.

Le céleri s'emploie aussi quelquefois seul en salade; alors on choisit les pieds les plus beaux, et on les sert sans assaisonnement, mais avec une saucière qui renferme de l'huile bien battue avec de la moutarde. C'est une salade très distinguée.

Le cresson est encore une salade d'hiver, mais qui paraît rarement sur les grandes tables; on l'y admet tout au plus sous une poularde rôtie. On l'assaisonne avec beaucoup de vinaigre et un peu d'huile.

Quelques personnes font aussi des salades qui ne sont pas merveilleuses, avec de la chicorée sauvage.

Sur la fin de l'hiver paraît la plante connue sous le nom de *barbe de capucin*, et qui est une espèce d'endive. On en fait des salades assez peu estimées; cette plante étant amère et rarement tendre. On l'assaisonne comme la chicorée.

Au commencement du carême paraît ordinairement la laitue; mais quoique très tendre alors, elle est comme les primeurs, sans saveur et trop aqueuse pour être réellement bonne; mais ce ne sera guère que vers Pâques qu'elle sera vraiment digne de notre sensualité.

La laitue pommée est une des meilleures salades et celle qui plaît le plus généralement. On y met de la fourniture, des œufs durs coupés par quartiers et quelques filets d'anchois; cette salade demande beaucoup d'huile.

Vient ensuite la laitue romaine, moins tendre, moins aqueuse que la laitue pommée, mais qui, en général, a plus de goût, et qui est adoptée de préférence sur les tables opulentes; lorsqu'elle est panachée, c'est vraiment une salade de distinction. Elle se sert avec ou sans fourniture; mais jamais avec des œufs; elle consomme moins d'huile que la laitue pommée.

On fait des salades avec d'autres plantes potagères, telles que le salsifis, ou avec d'autres herbes, telles que le pourpier, etc.; mais elles ne se servent pas habituellement.

Une salade très distinguée est celle qui

se fait avec de petits ognons cuits, des cornichons, des filets d'anchois, différentes herbes aromatiques, quelques morceaux de thon mariné, des jaunes d'œufs durs, des câpres et des olives farcies.

Salades de volaille ou de gibier. Prenez la volaille ou le gibier que vous jugez à propos, mais de préférence les poulets gras, les faisans ou les perdrix qui ont été cuits à la broche et lorsqu'ils sont refroidis. Coupez-les en filets, ayant soin de retirer exactement les os. Arrangez-les par compartimens, avec une laitue hachée qu'on met au fond du plat, et d'autres laitues et fournitures pour former les compartimens. Assaisonnez-les comme les autres salades. Quelques filets d'anchois et quelques cornichons coupés en tranches très minces ajoutent beaucoup de prix aux salades de volaille ou de gibier, dont ils relèvent merveilleusement le goût.

SALAISON. On ne doit employer pour la salaison que le sel le plus pur et le plus pesant, les sels légers étant terreux. La dose est d'un sixième de sel sur le poids de viande à saler. C'est avec beaucoup de force et en frappant la viande, qu'on y insinue le sel; on doit en arracher, le plus possible, les vaisseaux sanguins qui la traversent. Les morceaux de viande étant salés, on les place dans un tonneau ou vase, où ils restent huit à dix jours. Pendant cet espace de temps, la viande se pénètre de sel, l'excédent se convertit en saumure; il faut avoir la précaution de s'assurer si le vase est bien rempli, et, s'il se trouvait vide, le remplir avec du sel.

Ce procédé de salaison est propre à toutes les viandes, seulement on sale un peu moins le lard.

Ce procédé s'applique également à toutes les espèces de poissons.

SALÉ. C'est la chair du cochon qu'on a salé. Toutes les parties du cochon, sauf les pieds, se salent; mais le filet vaut mieux que le reste. Coupez votre cochon par morceaux, et sur quinze livres de chair employez une livre de sel pilé, dont vous frotterez les morceaux partout, et que vous mettrez ensuite dans un vaisseau qui ferme hermétiquement. Il suffit de sept à huit jours pour qu'il prenne le sel. Si l'on veut le garder plus long-temps, il faut le saler davantage. Plus le salé est nouveau, meilleur il est. S'il avait trop pris de sel, il faudrait le faire tremper à l'eau tiède, jusqu'à ce qu'il soit au degré de salure qu'on désire.

Salé (Petit). Le petit salé se fait en coupant par morceaux des poitrines de cochon que l'on frotte de sel fin; on y ajoute un peu de salpêtre; on arrange ces morceaux les uns sur les autres dans un pot; il faut avoir soin de les bien fouler pour éviter qu'ils ne prennnent le goût d'évent. Pour parer à cet inconvénient, on bouche les vides avec du sel, on recouvre le vase d'un linge blanc, que l'on ferme le plus hermétiquement possible. Au bout de huit ou dix jours, on peut manger ce petit salé, soit avec la purée de pois, de lentilles ou avec des navets, soit avec des ragoûts de choux ou d'autres légumes.

SALICOQUE. Petite écrevisse de mer d'un excellent goût, qui se nomme aussi écrevette, diminutif d'écrevisse, et dans quelques endroits, par corruption, crevette. (Voy. ce mot).

SALMIS. Espèce de ragoût qu'on fait avec des viandes cuites à la broche, auxquelles on fait une sauce, après les avoir dépecées.

Salmis (Manière de faire toutes sortes de). Mettez une tranche de jambon dans une casserole; faites-la suer et attacher; mouillez-la avec demi-setier de vin blanc, un peu de coulis; mettez bouquet et girofle; faites bouillir une heure; passez ensuite cette sauce au tamis; dépecez lapereaux, levrauts, perdreaux, bécasses ou autres viandes cuites à la broche. Mettez-les dans la sauce susdite, avec échalotte hachée, sel et gros poivre; faites chauffer sans bouillir, et servez avec croûtons frits. D'ordinaire, on coupe les levrauts en filets; quant aux bécasses, on délaie ce qu'elles ont dans le corps avec la sauce. On peut aussi y écraser les foies des lapereaux.

SALOIR. Vaisseau de bois ou de terre

cuite dans lequel les charcutiers mettent les lards et autres morceaux de porc pour les saler.

SALPICON. On nomme salpicon un ragoût composé de plusieurs espèces de viandes et de légumes. Prenez une égale quantité de jambon, ris de veau, foies gras, des truffes, champignons, culs d'artichauts; faites cuire les viandes et les légumes à part; coupez-les en petits dés, et jetez-les dans une sauce espagnole réduite de moitié. (Voy. Espagnole.)

SALSIFIS. Racine dont les feuilles ressemblent à celles du poireau; ses fleurs ont une couleur purpurine, tirant sur le bleu ou sur le noir. La racine est droite, grosse comme le doigt, et tendre; toute cette plante rend un suc laiteux et se cultive dans les jardins potagers. Il y en a de deux espèces, le salsifis d'Espagne, autrement dit, scorsenère, et le salsifis commun. On le sème au mois de mars ou d'avril, sur planches, en rayons tirés au cordeau et profonds de deux doigts. Il faut que cette graine y tombe à claire-voie parce que les salsifis en deviennent plus beaux et mieux nourris. Les salsifis, en cuisine, et les scorsenères s'accomodent de la même façon. On les ratisse; on les lave; on les fait cuire comme des choux-fleurs, et on les sert avec une sauce blanche en entremets.

alsifis (Manière d'apprêter les). Ratissez vos salsifis pour en enlever l'écorce noire; n'y laissez pas de taches, et jetez-les à mesure dans un vase où il y aura de l'eau et du vinaigre blanc; versez ensuite beaucoup d'eau dans une casserole; ajoutez-y du sel, gros comme un œuf de beurre, et quatre cuillerées à bouche de vinaigre blanc. Lorsque l'eau bout, mettez-y vos salsifis que vous laissez bouillir pendant une heure; après vous être assurés s'ils sont cuits à propos, égouttez-les et arrangez-les dans une sauce blanche ou brune. (Voy. Sauces).

Salsifis frits. Vos salsifis cuits et préparés comme dans l'article précédent, laissez-les égoutter; faites une sauce blanche un peu relevée; sautez-les dedans; mettez-les ensuite refroidir sur un plat; au moment de servir, trempez-les dans une pâte à frire; on peut aussi, quand ils sont égouttés, les mettre dans une terrine avec un peu de sel, du poivre, du vinaigre, et les laisser mariner un instant avant de les mettre dans la pâte.

On peut encore les accommoder de différentes autres façons, et leur donner différentes formes. On en fait aussi des entremets en gras estimés.

SANGLIER. Animal quadrupède de même espèce que le cochon domestique et le cochon de Siam. Il habite les forêts. Quand il est jeune on l'appelle marcassin. (Voy. Marcassin).

La femelle du sanglier s'appelle laie; elle ressemble assez au sanglier, comme la truie ressemble au cochon domestique. Les mâles de ces deux espèces sont toujours plus estimés que les femelles.

La hure de sanglier est la plus estimée, et se sert pour gros entremets froid; c'est un des plus honorables. Il n'y a guère que le fumet qui distingue le sanglier du cochon. Ils appartiennent à la même famille; leur hure se présente de la même manière, leurs pieds se servent simultanément à la Sainte-Ménehould, et leurs filets également piqués à la broche. Mais c'est là que finissent leurs rapports, et si le sanglier se refuse à la confection du boudin, des saucisses, des andouilles, il permet que l'on serve à la broche, et comme un rôti des plus distingués, ses quartiers de devant et de derrière, après les avoir fait mariner convenablement; il se sert aussi en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, etc.

Le sanglier se dépèce par morceaux, savoir: le quartier de devant, le quartier de derrière, la longe, l'épaule, le filet et autres parties, sans compter la hure et les pieds, qui sont les menus droits.

Sanglier (Hure de), se prépare comme celle du cochon (Voy. Cochon).

Sanglier (Hure de). Manière de la découper. On coupe la hure, de part en part, un peu au-dessus des défenses, ainsi qu'on le voit dans la planche ci-dessous. On sert ensuite les tranches que l'on coupe soit en remontant, soit en descendant,

on rapproche les deux parties, et on les assujettit avec une brochette de bois, pour faire reparaître la pièce une autre fois. Car une hure de sanglier est un morceau très cher, et que l'on ne rougit pas de resservir, même sur les tables les plus opulentes. Les meilleures viennent de Troyes; et il faut convenir que cette ville, pour les hures, les petites langues et le fromage de cochon, peut passer pour la métropole du royaume.



Sanglier (Côtelette sautées de hure). Les côtelettes étant coupées et parées, vous les sautez au beurre avec du sel et du poivre sur un feu très vif; lorsqu'elles sont cuites des deux côtés, vous les dressez en couronne; puis vous mettez dans le plat à sauter un verre de vin blanc, autant de sauce espagnole; vous ferez réduire et verserez cette sauce sur vos côtelettes. La sauce espagnole peut se remplacer par un roux que l'on mouille avec du consommé.

Sanglier (Filet de) piqué. Parez un filet de sanglier et faites-le mariner pendant deux jours au moins; puis faites-le égoutter, et mettez-le dans une casserole avec des bardes de lard, des parures de viande, carottes, ognons, sel, poivre, bouquet garni; mouillez le tout avec une égale quantité de vin blanc et de consommé, et donnez deux heures de cuisson. Faites ensuite égoutter le filet; glacez-le et le dressez sur une sauce piquante. (Voy. Sauce).

Sanglier (Cuisse de). La cuisse de sanglier étant bien flambée et échaudée, désossez-la jusqu'à la jointure du manche, et piquez-la de gros lardons bien assaisonnés d'épices et d'aromates pilés. Mettez-la ensuite dans une terrine avec beaucoup de sel, du poivre, genièvre, thym, laurier, basilic, ognon, persil, ciboule. Vous laisserez mariner votre cuisse quatre ou cinq jours; lorsque vous voudrez la faire cuire, vous ôterez de l'intérieur de votre cuisse les aromates qui y seront; vous l'envelopperez dans un linge blanc; vous la ficellerez comme une pièce de bœuf; vous la mettrez dans une braisière avec la saumure dans laquelle elle a mariné, six bouteilles de vin blanc, autant d'eau, six carottes, six ognons, quatre clous de girofle, un fort bouquet de persil et ciboule, du sel, si vous croyez que la saumure ne suffise pas pour lui donner un bon sel; vous la ferez mijoter pendant six heures; vous la sondez pour vous assurer si elle est cuite, sinon, vous la faites aller une heure de plus; après cela, vous la laisserez une demi-heure dans sa cuisson, et vous la retirerez; vous la laisserez dans sa couenne; si vous voulez, vous la couvrirez de chapelure, ou, si votre cuisse est grasse, vous ôterez la couenne vous la laisserez à blanc; glacez-la; tâchez qu'elle ait une belle forme.

Sanglier (Boudin de) (Voy. Boudin).

Sanglier a la braise (Filets de). On suit les mêmes procédés que pour le filet de bœuf à la braise (Voy. boeuf.

Sanglier a la daube. Ayez un cuisseau de sanglier que vous larderez partout avec du gros lard; après l'avoir assaisonné de sel, fines épices, ail, échalottes, persil, ciboules, thym, laurier, basilic, le tout haché très fin, mettez-le dans une marmite juste à sa grandeur, avec quelques bardes de lard, tranches d'ognons, zestes de carottes, panais, un gros bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, thym, basilic, sel et gros poivre; faites suer une demi-heure à petit feu, et mouillez avec un poisson d'eau-de-vie, une chopine de vin blanc et du bouillon; faites suer à petit feu six ou sept heures; ensuite laissez refroidir votre cuisseau dans sa cuisson, et servez-le pour gros entremets froid avec

sa sauce, qui doit être très courte et d'un bon goût.

Sanglier en haricot. Coupez proprement de la poitrine de sanglier, et mettez-la cuire avec un demi-setier de vin blanc, du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, un filet de vinaigre, sel et gros poivre.

Coupez des navets en amandes, que vous ferez blanchir et cuire avec du jus de veau, un bouquet de fines herbes, du bouillon, sel et gros poivre; la cuisson achevée et réduite à courte sauce, mettez-y quelques cuillerées de bon coulis; faites bouillir quelques bouillons. Servez ce ragoût de navets sur les morceaux de sanglier, pour entrée.

Sanglier piqué et glacé (Filet de). Après avoir paré votre filet de sanglier comme un filet d'aloyau, faites-le mariner pendant quarante-huit heures, et donnez-lui la forme que vous jugerez convenable.

Mettez du lard dans une casserole, avec quelques tranches de sanglier, du thym, un peu de sauge, trois feuilles de laurier, des carottes et des ognons; posez votre filet sur cet assaisonnement, couvrez-le d'un papier beurré; jetez-y un verre de vin blanc, un verre de bouillon et un peu de sel; faites-le cuire à feu dessus et dessous pendant deux heures. Au moment de servir, après avoir égoutté et glacé votre filet, dresez-le sur le plat, et servez-le avec une sauce piquante.

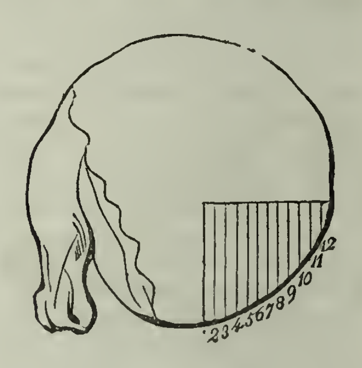
Sanglier (Quartier de derrière de). Piquez-le de gros lard; faites-le mariner et cuire ensuite à la broche, ou en daube, ou en bœuf à la mode (Voy. boeuf).

Sanglier (Quartier de devant de). Faites-le mariner avec sel et poivre, vinaigre, ail et toutes sortes de fines herbes. Faites-le cuire ensuite à la broche, et servez avec une sauce piquante (Voy. sauces).

Sanglier a la poivrade. Ayez un filet de sanglier, dont vous larderez la chair avec de gros lardons; assaisonnez-le de sel fin, fines épices mêlées, une pointe d'ail, thym, laurier, basilic en poudre, faites-le cuire à la broche, en l'arrosant souvent. Sa cuisson achevée, servez-le pour entrée avec sauce piquante, comme celle à la nivernaise ou à la poivrade, etc.

Sanglier (Jambon de). On prépare et on apprête ce jambon comme celui du cochon (Voy. jambon).

Sanglier (Quartiers de). On les découpe comme l'indiquent les chiffres et la disposition des lignes de la figure ci-dessous.



SARCELLE. Oiseau aquatique, mis au nombre des canards sauvages, mais d'une espèce plus petite et d'un goût plus agréable. Il se mange également en maigre comme en gras, et se prête à un grand nombre de métamorphoses, puisqu'on l'apprête à la rocambole, aux choux-fleurs, aux huîtres, aux navets, à la bigarade, aux olives, enfin aux truffes: en pâté et même en terrine.

Sarcelles a la broche. Choisissez deux sarcelles bien grasses; plumez-les, ôtez-en le duvet; coupez-en les ailes bien près du corps; supprimez-en les cous; videz, flambez, épluchez-les, retroussez-leur les pattes, bridez-les et frottez avec leurs foies; mettez-les ensuite à la broche; faites-les cuire; débrochez, puis dressez-les, pour les servir avec des citrons entiers.

Sarcelles a la viard (Sauté de filets de). Prenez les filets de cinq sarcelles; vous en ôtez les nerfs qui se trouvent sur le côté de la peau; vous les coupez en aiguillettes, c'est-à-dire vous coupez le filet en quatre ou cinq dans son long, toutes de la même

grosseur; vous les placez dans un sautoir, vous les aissaisonnez de sel, de gros poivre, une petite pineée d'aromates pilés; faites tiédir ensuite un morceau de beurre, et versez-le dessus; vous ferez suer vos débris avec un verre de vin blane; quand ils seront tombés à glaee, vous y mettrez plein une euillère à pot de consommé; vous ferez mijoter pendant une heure, et vous passerez votre suage au tamis de soie; vous mettrez dans une easserole plein quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole; vous y joindrez votre suage, et vous la laisserez réduire à moitié; vous la passerez à l'étamine; vous y ajouterez un peu de zeste de bigarade et le jus de la bigarade, et gros comme une noix de glace; vous ferez bien chauffer votre sauce sans la faire bouillir; au moment du service, mettez votre sautoir sur un fourneau ardent; quand vos filets sont raidis de tous côtés, et que vous les jugerez cuits, vous penchez votre sautoir, et mettez vos filets sur la hauteur, pour que vous ne preniez pas de beurre avec la cuillère; vous les mettez sur le plat en forme de buisson, et vous les arrosez de votre sauee.

Si vous n'avez ni sauee, ni le temps d'en faire, vous laisserez réduire à glace le jus de vos filets; vous ôtez les trois quarts du beurre de votre sautoir; versez plein une euillère à bouche de farine, que vous mêlez avee votre beurre; vous mettez un verre de bouillon, un peu de sel, un peu de gros poivre; faites ensuite jeter quelques bouillons à votre sauce; vous la passez à l'étamine, vous pressez un citron; si vous n'avez pas de bigarade, vous y mettez un peu de zeste et de glace, si vous en avez; vous tiendrez votre sauce chaude sans la faire bouillir, et vous la verserez sur vos aiguillettes.

Sarcelles a la rocambole. Après avoir approprié vos sarcelles, faites-les euire à la broche. Faites suer ensuite une tranche de jambon; si elle s'attache, vous la mouillerez de bouillon et de eoulis; faites bouillir et dégraissez; passez au tamis; écrasez quelques roeamboles; mettez-les dans cette essence, et servez avee les sareelles.

Sarcelles aux choux-fleurs. Vos sareelles flambées et vidées, troussez-leur les pattes. Epluchez ensuite des choux-fleurs; faites-les blanchir et cuire dans un blanc de farine avec de l'eau, du sel et du beurre. Quand ils sont cuits, faites-les égoutter; mettez-les dans une bonne essence avec du beurre frais et du gros poivre. Faites lier la sauce; dressez les sarcelles sur un plat, les choux-fleurs autour, et versez la sauce sur le tout.

Sarcelles aux navets. On les fait euire à la broehe ou à la braise, piquées de gros lard; ensuite on coupe des navets en dés, ou on les tourne en olives; après leur avoir fait prendre couleur dans du saindoux, on les égoutte et on les fait mijoter avec du bon jus, lié d'un bon coulis; après quoi, on dresse les sareelles et le ragoût pardessus.

Sarcelles aux olives. Vos sarcelles appropriées, faites-les refaire dans la graisse et cuire ensuite à la broehe ou à la braise. Tournez des olives, et les mettez ensuite à l'eau fraîehe; quand elles sont égouttées, vous les faites mijoter dans une bonne essence, et vous les servez sous les sareelles.

Sarcelles aux truffes. Faites cuire vos oiseaux à la broehe avee une farce légère dans le corps et quelques truffes; servez ensuite avec un ragoût de truffes (Voyez truffes).

Saecelles a la bigarade. Rassemblez quatre sarcelles jeunes et convenablement mortifiées; qu'elles aient été chassées, s'il se peut, sur les côtes de la Manehe, et surtout dans la baie d'Etables. Videz-les avec soin; flambez-les légèrement, de manière à ne brûler que le duvet; épluchez-les avec attention, et qu'il n'y reste aueun tuyau qui rappelle ses plumes.

Pilez les foies des quatres défuntes, avec le dos du couteau pour en faire une petite faree; mêlez-y un copieux morceau de beurre, du sel, du poivre, quelques épiees, et un peu de zeste de citron haché.

Fareissez de ee eomposé vos quatre sareelles, de façon que leurs ventres s'arrondissent mollement troussez-les, et passez

votre ficelle avec adresse, afin de leur donner, dans cet état, un aspect gracieux et appétissant.

Couvrez leurs estomacs d'une tranche de citron que vous recouvrirez d'une barde de lard, et ensuite un surtout de papier bien beurré. Il faut avoir soin de les ficeler dans cet état par les deux bouts, de peur que le jus ne s'échappe. Embrochez-les toutes quatre sur un hâtelet que l'on attache à la grande broche. Une demi-heure suffit pour leur cuisson.

Au moment de servir, développez-les et débridez-les proprement ; vous en égoutterez le beurre et ôterez les tranches de citron. Servez-les avec un espagnole bien finie, dans laquelle vous ajouterez le jus de deux bigarades.

A défaut de bigarade, on peut employer le citron.

Sarcelles a la batelière. Vous levez les cuisses, les filets et le croupion de vos sarcelles; vous coupez vos filets en trois dans leur longueur, et de la même grosseur; vous mettez un bon morceau de beurre avec vos morceaux de sarcelles, des échalottes hachées, du persil, du sel, du gros poivre, un peu de muscade râpée, dans une casserole que vous tenez sur un feu ardent; vous sautez ce qui est dans votre casserole pendant dix à douze minutes; vous tâtez si vos morceaux sont bien raidis; ensuite, prenez plein une cuillère à bouche de farine, que vous mêlez avec votre ragoût; vous y mettez un verre de vin blanc; remuez un instant votre ragoût jusqu'à ce qu'il ait jeté un bouillon; si votre sauce était trop liée, vous y ajouteriez un demi-verre de vin blanc; sitôt que votre ragoût aura jeté un bouillon, vous le retirerez du feu pour le manger de suite. Si vous êtes à la ville, quand vos sarcelles seront assez sautées, mettez-y la moitié d'une cuillerée de farine, le jus de deux citrons, un peu de son zeste, et plein trois ou quatre cuillères à dégraisser de bouillon. Quand votre ragoût sera lié, vous le tournerez sur le feu ; vous regarderez s'il est de bon sel, et vous le servirez.

SARDINE. Poisson de mer, plus petit que le hareng et plus grand que l'anchois; c'est un mets assez délicat, étant mangé frais.

Les sardines sont des poissons de passage, ainsi que les harengs, avec lesquels elles ont, pour la forme seulement, beaucoucoup d'affinité. Elles nagent en grandes troupes, tantôt en pleine mer, tantôt vers le rivage, tantôt entre les rochers. On en pêche dans la Méditerrannée, dans le golfe Adriatique, sur les côtes de la Provence, du Languedoc et de l'Espagne; mais c'est principalement sur celles de l'Océan, surtout depuis la Bretagne jusqu'au Portugal, qu'elles sont plus abondantes.

La grosseur des sardines varie; celles qu'on prend à Saint-Jean-de-Luz sont le double plus grosses que celles qu'on prend à l'embouchure de la Garonne, vis-à-vis Royan; mais ces dernières sont plus estimées.

La sardine se corrompt très facilement; les pêcheurs, quand ils sont éloignés du port, prennent la précaution de la saupoudrer avec un peu de sel; c'est ce qu'ils appellent *saler en vert;* et la sardine n'en est pas moins pour cela vendue et mangée comme fraîche.

Mais lorsqu'on veut conserver les sardines et les livrer au commerce, on les arrange par lits dans des barils, avec des couches de sel interposées; c'est ce qu'on appelle les *parquer*. Ainsi parquées, préssées et encaquées, elles peuvent se conserver bonnes pendant sept à huit mois, mais pas au-delà, surtout dans les pays méridionaux.

On en prépare une quantité immense à la manière des anchois; c'est ce qu'on appelle *sardines anchoisées;* mais les amateurs savent bien en faire la différence. Autant la sardine fraîche est au-dessus de l'anchois, autant la sardine en saumure est au-dessous.

Cependant on est parvenu à conserver aux sardines une partie de leur délicatesse et de leur saveur, en les confisant; car on donne en Bretagne le nom de *confiture* aux diverses préparations imaginées pour maintenir les sardines dans toute leur fraî-

cheur pendant un laps de temps assez considérable.

Ces confitures sont de trois espèces : au beurre, au vinaigre et à l'huile. Les sardines, ainsi préparées, peuvent voyager sans risque et arriver presqu'aussi bonnes que lorsqu'elles sortent de la mer.

Les sardines confites dans le beurre doivent être consommées promptement. Celles au vinaigre peuvent se garder une année sans altération ; enfin, celles à l'huile sont les meilleures, et forment un hors-d'œuvre très distingué, soit au déjeûner, soit au dîner.

Les meilleures sardines confites se confectionnent à Nantes.

Sardines fraîches. Essuyez bien deux douzaines de sardines fraîches ; après les avoir farinées, faites les frire dans du beurre clarifié ; égouttez-les, et servez.

Sardines salées. On prend six ou douze sardines que l'on lave bien ; puis on en lève les filets ; on coupe ces filets en quatre autres filets ; on les décore sur une assiette avec de la ravigotte hachée, des blancs et des jaunes d'œufs durs hachés aussi ; on arrose d'huile et on sert.

Sardines en caisse. Procurez-vous des sardines fraîches, auxquelles vous couperez la tête et le bout de la queue ; mettez de la farce de poisson au fond d'une caisse et par dessus vos sardines ; couvrez-les de la même farce ; unissez avec de l'œuf battu ; saupoudrez de mie de pain ; couvrez d'une feuille de papier et faites cuire au four. La cuisson terminée, égouttez la graisse de vos sardines, et versez par dessus un coulis maigre qui soit clair.

SARIETTE. Plante qui pousse de petites verges, à la hauteur d'un pied et demi, et dont les feuilles sont petites, oblongues, semblables à celles de l'hyssope, percées de beaucoup de trous, mais qui ne traversent point, d'une odeur approchante à celle du thym, et d'un goût piquant. Ses fleurs sont en gueules, tout-à-fait semblables à celles du thym, claires-semées dans les aisselles des feuilles, de couleur blanche, tirant sur le purpurin. Il leur succède des semences presque rondes et menues. Sa racine est simple et ligneuse. La sariette est souvent employée dans les sauces. On cultive cette plante dans les jardins. Elle fleurit en juin. Elle excite l'appétit, aide à la digestion, chasse les vents, convient dans les temps froids aux vieillards, et à ceux qui ont un estomac faible et débile. Mais son usage trop fréquent met les humeurs dans une forte agitation. On ne se sert guère des feuilles de la sariette, en cuisine que pour les fèves de marais.

SARRASIN ou blé noir. Ce grain se conserve ordinairement dans sa coque, et dans cet état il se donne aux volailles de basse-cour. Il n'exige pas d'autres soins que toutes les céréales ; on le réduit en farine, qui exige pour sa conservation les soins de toutes les farines, c'est-à-dire l'abri de l'humidité et de la poussière. Cette farine est d'un grand secours dans les pays pauvres et de petite culture, quoiqu'elle soit peu propre à la panification. On l'emploie surtout à faire des bouillies épaisses et des galettes.

SASSENAGE. Sorte d'excellent fromage qui prend son nom du lieu où il se fabrique, en Dauphiné (Voy. Fromage).

SAUCE. Sorte de liqueur composée de divers ingrédiens, pour donner plus de relief et de goût aux alimens.

Les sauces forment l'excipient de la plupart des mets qui figurent à un dîner, car si l'on en excepte les rôtis de basse-cour, quelques-uns de ceux de la boucherie, et ceux connus sous le nom de petits pieds, on les retrouve sous presque toutes les préparations alimentaires. Elles servent à en lier les diverses parties et à en varier les goûts.

On divise les sauces en grandes et en petites sauces.

Sauce romaine. Coupez par petits morceaux en forme de dés, du jambon, du veau et des cuisses de poule, dans la proportion d'une livre de veau et une demi-livre de jambon pour deux cuisses de poule ; ajoutez des carottes, des ognons, laurier, girofle, basilic, sel et poivre, et autant de beurre que de jambon. Faites revenir le tout sur un feu doux ; ajoutez-y

alors des jaunes d'œufs durs pilés (une douzaine pour une livre de veau) ; remuez bien, afin que cela se mêle le plus possible ; mouillez avec une pinte de lait, petit à petit, afin que les jaunes d'œufs se délaient bien ; remettez ensuite la casserole sur le feu ; faites bouillir pendant une heure en remuant toujours, et passez votre sauce à l'étamine.

Sauce brune. Mettez, avec deux livres de bœuf, autant de veau et une vieille poule, quelques ognons et carottes, et mouillez le tout avec une chopine d'eau ; faites réduire à grand feu jusqu'à ce que la glace commence à se former ; mettez ensuite votre casserole sur un feu modéré, et quand votre glace commencera à brunir, mouillez-la avec un peu de bouillon ; ajoutez-y des champignons, de la ciboule, un bouquet de persil, des clous de girofle, du laurier ; écumez ; salez, et laissez bouillir le tout pendant trois heures ; passez ensuite ce jus ; ajoutez-y un roux que vous aurez fait à part, et faites-le de nouveau bouillir pendant une heure. Il ne vous reste plus alors qu'à dégraisser votre sauce et la passer à l'étamine.

Sauce (Grande). Voy. Aspic.

Outre les trois grandes sauces dont nous venons de parler, il en existe un grand nombre d'autres, telles que l'essence de gibier et de légumes, les glaces de veau, de racines, etc., le jus, le consommé, etc. etc. (Voy. chacun de ces mots).

Sauce claire au fumet de gibier. On se sert du même procédé que pour l'essence de gibier, et on peut faire le fumet avec les débris de lapereaux et de perdreaux, quand l'essence est passée ; on la met dans une casserole ; on la fait bouillir ; on la met sur le coin du fourneau, en ajoutant un demi-verre d'eau fraîche pour la faire écumer et dégraisser ; ce que l'on exécute en enlevant avec soin toutes les graisses, et en écumant avec une cuillère ; on fait réduire l'essence jusqu'à demi-glace, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elle soit comme du sirop. On se sert de ce fumet pour toutes les entrées de gibier, panées, grillées, entrées de broche, etc.

Sauce a la Soubise. Préparez et passez vos ognons au beurre, comme à l'article précédent, mais sans leur faire prendre couleur ; ajoutez, quand l'ognon sera bien fondu, quelques cuillerées de velouté, de la crême, dans la proportion d'une pinte de crême pour trente gros ognons, et un peu de sucre ; faites réduire le tout sur un feu très ardent, en tournant toujours, et passez-la à l'étamine dès qu'elle sera assez épaisse.

Le velouté peut être remplacé par un peu de farine, que l'on jette sur les ognons avant de mouiller avec de la crême ; mais dans ce cas il faut y ajouter du gros poivre et du sel.

Sauce Robert. Coupez huit ou dix gros ognons en gros dés ; mettez un quarteron de beurre dans une casserole, des ognons par dessus ; mettez-la sur un bon feu, afin que cela ne languisse pas ; quand vos ognons seront blonds, vous mettrez plein trois cuillères à dégraisser de sauce espagnole, deux cuillerées de bouillon ; vous ferez réduire et dégraisser votre sauce ; lorsqu'elle sera un peu épaissie, vous la retirerez du feu ; au moment de vous en servir, vous y ajouterez une cuillerée de moutarde, et ne la laisserez pas bouillir.

Ici, comme dans une foule d'autres cas que nous avons indiqués, la sauce espagnole peut être remplacée par un peu de farine que l'on jette sur l'ognon lorsqu'il est bien fondu ; on y met un verre de bouillon ou d'eau, du sel et du poivre ; quand la sauce est cuite et qu'on veut s'en servir, on y met de la moutarde.

Sauce dite brule-sauce. On prend la mie d'un pain mollet d'une demi-livre, ou la mie d'un pain blanc ; après l'avoir fait dessécher avec du lait, ou la laisse cuire environ trois quarts-d'heure et on ne lui donne que la consistance d'une bouillie épaisse. On y ajoute vingt grains de poivre noir et du sel en suffisante quantité. On finit la sauce avec gros comme un œuf de beurre fin, et on la sert dans une saucière, à côté de bécasses ou de perdreaux.

Sauce dite faute de sauce. Vous ferez un roux foncé ou un roux blanc que vous mouillerez avec la cuisson de votre pois-

son ; vous le ferez réduire et le passerez à l'étamine ; si l'assaisonnement n'est pas trop salé, ni d'un goût trop fort, vous ferez par ce moyen une sauce liée, sauce verte, sauce au beurre d'écrevisses, sauce ravigote, etc.

Sauce génoise. Mettez, dans un demi-setier de vinaigre, du persil, des échalottes et des cornichons hachés, des câpres, du raisin de Corinthe, poivre, piment, muscade, et un peu de glace de viande ; faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit en glace ; mouillez alors avec deux cuillerées de sauce au beurre, autant de consommé, et ajoutez un peu de beurre d'anchois.

On peut remplacer la sauce au beurre par la sauce espagnole ; mais dans ce cas, on met un peu de sucre et point de beurre d'anchois. Cette sauce est très bonne avec la volaille rôtie.

Sauce a l'huile. Coupez par tranches des citrons dont vous aurez enlevé le blanc ; mettez-les dans un vase avec de l'huile ; du vinaigre, sel et poivre, ail, persil et estragon hachés, et un peu de piment en poudre. Mêlez bien le tout. On peut saucer avec cette composition le poisson grillé.

Sauce blanche. Mettez dans une casserole un quarteron de beurre, une demi-cuillerée à bouche de farine, du sel, du gros poivre; pétrissez le tout ensemble avec une cuillère de bois et un peu d'eau ; placez votre sauce sur le feu, et tournez jusqu'à ce qu'elle soit liée ; ne la laissez pas bouillir de crainte qu'elle ne sente la colle.

Sauce blanche sans beurre. Prenez un jaune d'œuf et du sel que vous délayez avec une cuillère de bois ; versez en filant et en agitant, quatre ou cinq onces d'huile et arrosez de cette sauce vos poissons ou vos légumes en y ajoutant un jaune d'œuf, du vinaigre, de la muscade ou du poivre, selon le goût. Nous ferons observer de ne point faire cuire la sauce sur le feu; il suffit que le plat soit un peu échauffé.

Sauce a la diable. Hachez six grosses échalottes bien fin ; lavez-les et pressez-les dans le coin d'une serviette ; mettez-les dans une casserole avec un bon verre de vinaigre, une gousse d'ail, une feuille de laurier et des morceaux de glace de veau ; faites réduire le tout ensemble jusqu'à concurrence de demi-glace ; mouillez avec un peu de bon jus ; finissez avec un beurre de piment et une cuillerée d'huile d'olive; servez-vous-en aux choses indiquées.

Sauce hollandaise. Maniez bien ensemble une demi-livre de beurre, deux cuillerées de farine et cinq ou six jaunes d'œufs; mettez cette espèce de pâte dans une casserole avec sel, gros poivre, le jus de trois citrons et un demi-verre d'eau ; faites chauffer le tout en tournant sans cesse jusqu'à ce qu'elle ait acquis assez d'épaisseur pour masquer les légumes ou le poisson sur lesquels vous devez la verser.

Hollandaise (Autre). On met dans du velouté réduit un peu de vinaigre d'estragon, du gros poivre, et au moment de s'en servir, alors que cette sauce est bien chaude, on y ajoute un peu de beurre frais et on la colore avec du vert d'épinards.

On peut, dans ce cas, remplacer le velouté par un roux.

Sauce hollandaise au vinaigre. Mettez dans une casserole, avec un verre de bon vinaigre, douze jaunes d'œuf crus, un quarteron de beurre, gros poivre, sel, piment, muscade; faites chauffer le tout au bain-marie en tournant toujours ; lorsque cela commencera à prendre, c'est-à-dire, à épaissir, ajoutez-y une livre et demie de beurre bien frais; tournez toujours jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le tout bien lié ; puis passez cette sauce à l'étamine.

Sauce bigarade. Zestez deux ou trois citrons, c'est-à-dire enlevez-en la superficie jaune sans enlever le blanc. Jetez ce zeste dans l'eau bouillante ; ôtez-le ensuite ; faites-le égoutter, et mêlez-le dans du fumet de gibier.

Sauce au homard. Pilez des œufs de homard avec un peu de beurre ; passez le tout au tamis. Coupez, d'autre part, de la chair de homard en petits morceaux; mettez-la dans une casserole avec de la sauce au beurre (Voy. ci-dessus Sauce au beurre); ajoutez-y un peu de poivre de Cayenne,

et le beurre de homards que vous aurez préparé ; laissez cuire le tout en remuant et vannez bien. Cette sauce ne sert ordinairement que pour le poisson.

Sauce au fenouil. Hachez le plus menu possible des branches de fenouil vert ; faites-le blanchir , rafraîchir et égoutter ; faites chauffer quelques cuillerées de sauce au beurre et autant de velouté mêlés ensemble ; ajoutez un peu de sel, gros poivre et muscade , et jetez dans cette sauce votre fenouil que vous aurez pétri avec un morceau de beurre ; mêlez bien le tout et servez.

Sauce dite la mirepoix. Cette grande sauce avec laquelle on travaille les petites sauces , se confectionne de la manière suivante.

On met un morceau de beurre dans une casserole avec deux livres de veau, une demi-livre de maigre de jambon , des débris de volaille, le tout coupé en gros dés; on y ajoute des parures de champignons , une douzaine d'échalottes, une gousse d'ail , un bouquet garni , une feuille de laurier et deux clous de girofle ; on fait revenir le tout ensemble jusqu'à ce qu'il ne reste aucun mouillement ; après avoir retiré la casserole de dessus le feu ; on verse dans une autre casserole la moitié de ce qui est dans la première ; l'une sert pour le velouté , l'autre pour l'espagnole ; on met dans chacune de ces deux casseroles six cuillerées à pot d'espagnole; on mouille avec du blond de veau.

Pour votre velouté, on mouille avec du consommé sans sel. On fait partir les deux casseroles sur un feu ardent, en ayant soin de les tourner jusqu'à ce qu'elles bouillent. Quand elles commencent à bouillir, on les place sur le coin du fourneau , en observant que les casseroles soient bien pleines ; on les remplit à mesure jusqu'à ce que les sauces soient bien dégraissées; alors on fait réduire , et on passe à l'étamine ou au bain-marie.

Sauce suprême. Joignez un peu de velouté à une certaine quantité d'essence de volaille, dans la proportion de quatre cuillerées d'essence pour une cuillerée de velouté ; mettez le tout sur un feu vif; lorsque cette sauce sera réduite de moitié , au moment de vous en servir, mettez-y une cuillère à café de persil haché bien fin, que vous aurez fait blanchir, et un peu de beurre bien frais, un peu de gros poivre et la moitié d'un citron ; vannez bien le tout dans votre sauce, sans la faire bouillir ; versez-la sur l'objet que vous servirez.

Sauce a l'orange ou au citron. Prenez le zeste d'un citron ou d'une orange dont vous aurez soin de bien retirer le blanc, à cause de son amertume ; ciselez-le en petits filets ; faites-le blanchir et rafraîchir dans de l'eau fraîche ; servez-vous-en au besoin comme de la bigarade.

Sauce tomate. Faites cuire et réduire dans une casserole des tomates avec un peu de bouillon, sel et gros poivre. Lorsque vos tomates sont épaisses, vous les passez comme une purée dans une étamine ; après cela, si votre sauce était trop claire , vous la mettriez dans une casserole et vous la feriez réduire ; vous en verserez plein quatre ou cinq cuillerées à bouche dans un peu de velouté ; au moment de servir, vous y mettrez gros comme un œuf de beurre que vous ferez fondre dans votre sauce.

Cette sauce se fait aussi d'une manière plus simple ; il suffit de couper en morceaux quelques tomates, de les faire cuire dans un peu de beurre avec des ognons coupés par tranches, persil, girofle, thym, sel et poivre ; le tout étant cuit, on le passe au tamis de crin.

Sauce aux truffes. Faites revenir légèrement dans de la bonne huile ou dans du beurre bien frais quelques truffes hachées très menu ; ajoutez ensuite un peu de consommé et quatre fois autant de velouté (Voy. velouté) ; faites bouillir ensuite sur un doux feu pendant vingt minutes et dégraissez. A défaut de velouté on mettrait une plus grande quantité de consommé ; on y joindrait un peu de farine, muscade et gros poivre , et l'on ferait mijoter la sauce.

Sauce a la crème. Après avoir haché un peu de persil, haché et lavé ensuite une égale quantité de ciboule , mettez ces deux

ingrédiens dans une casserole, avec deux cuillerées de farine, une demi-livre de beurre, sel, poivre et muscade; mouillez le tout avec deux verres de lait, et faites bouillir pendant quinze à vingt minutes, en tournant toujours. Cette sauce se sert sur certains poissons, tels que cabillaud, turbot, etc.

Sauce a la portugaise. On met dans une casserole un quarteron de beurre, deux jaunes d'œufs crus, une cuillerée à bouche de jus de citron, du gros poivre, du sel. On place la casserole sur un feu qui ne soit pas trop ardent, ayant soin de bien tourner la sauce et de ne pas la quitter, parce qu'elle caillerait. Quand elle est un peu chaude, on la vanne, c'est-à-dire on prend de la sauce dans une cuillère, que l'on laisse retomber dans la casserole. On la remue avec force, afin que le beurre se lie avec les jaunes. On a soin de ne faire cette sauce qu'au moment de servir. Au cas qu'elle soit trop liée, on y met un peu d'eau.

Sauce a la grimod. Cette sauce n'est autre chose qu'une sauce à la portugaise (Voy. sauce a la portugaise), à laquelle on ajoute du safran, de la muscade et du piment enragé réduit en poudre.

Sauce indienne. Vous mettrez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, trois gousses de petit piment enragé, bien écrasé, plein un dé de poudre de safran de l'Inde; vous ferez chauffer votre beurre jusqu'à ce qu'il soit un peu frit; vous mettrez ensuite plein quatre cuillères à dégraisser de la sauce précédente veloutée, sans être liée, deux cuillerées de bouillon; vous ferez réduire; vous dégraisserez votre sauce; vous la mettrez dans une autre casserole, et la tiendrez chaude au bain-marie; au moment de servir, vous y jetterez gros comme un œuf de beurre, que vous remuerez bien avec votre sauce; vous pouvez la lier aussi.

Sauce tomate a la bourgeoise. On met dans une casserole dix et douze tomates coupées en quatre et cinq ognons coupés en tranches, une pincée de persil, un peu de thym, un clou de girofle et un quarteron de beurre; faites bouillir le tout ensemble; prenez garde que votre préparation ne s'attache. La sauce ayant bouilli trois quarts-d'heure, passez-la au tamis de crin; assurez-vous si elle est d'un bon sel. Cette sauce sert également pour la viande, les légumes et le poisson.

Sauce tomate a l'italienne. On coupe cinq ou six ognons en tranches dans une casserole, dans laquelle on ajoute un peu de thym et de laurier, avec douze pommes d'amour ou tomates, que l'on arrose de bouillon pris du derrière de la marmite, ou d'un bon morceau de beurre, en assaisonnant de sel, de cinq gousses de petit piment enragé, d'un peu de poudre de safran de l'Inde. Faites chauffer vos tomates, ayant soin de les remuer de temps en temps, parce que cette sauce est susceptible de s'attacher; lorsque votre sauce sera un peu épaissie, passez-la à l'étamine comme une purée; qu'elle ne soit pas trop claire.

Sauce au beurre d'anchois. Faites réduire de la sauce espagnole, et ajoutez-y, au moment de servir, gros comme la moitié d'un œuf de beurre d'anchois (Voy. beurre d'anchois), et du jus de citron, pour détruire le sel que pourrait produire le beurre; vous aurez soin, en mettant celui d'anchois dans votre sauce qui sera plus chaude, de la bien tourner avec une cuillère, afin que votre beurre se lie bien avec votre sauce.

Cette sauce peut se faire au maigre, et la sauce espagnole peut se remplacer par un roux ou par une sauce brune.

Sauce au beurre et a l'ail. Mettez dans du velouté travaillé, gros comme un œuf de pigeon de beurre à l'ail; remuez bien, et au moment de servir, faites fondre dans votre sauce un morceau de beurre frais.

On peut pour cette sauce remplacer le velouté par le jus fait comme nous l'avons dit pour la sauce à l'allemande (Voy. allemande). On peut aussi faire cette sauce au maigre.

Sauce au beurre d'écrevisses. Cette sauce se fait absolument comme la précédente; la seule différence consiste à mettre dans le velouté ou dans le jus qui le remplace,

du beurre d'écrevisses au lieu de beurre à l'ail.

Sauce de kari. Mettez dans une casserole un demi quarteron de beurre, plein une cuillère à café de safran de l'Inde en poudre, cinq petites gousses de piment enragé, haché ou écrasé; faites frémir votre beurre; quand il est bien chaud, vous y mettez cinq cuillerées à dégraisser de velouté ; remuez bien votre sauce, et servez-vous-en sans ôter la graisse et sans la passer à l'étamine; joignez-y un peu de muscade râpée, et servez votre sauce bien chaude.

Sauce hachée. Hachez menu une poignée de champignons, un peu de persil et quelques échalottes ; mettez le tout dans une casserole avec un poisson de vinaigre, du poivre et du sel, et faites réduire sur un feu vif jusqu'à ce que le vinaigre soit presque entièrement évaporé; ajoutez alors quelques cuillerées de sauce espagnole et une égale quantité de bouillon ; vous ferez réduire et dégraisser votre sauce; quand elle sera à son point, vous y mettrez une cuillerée de câpres hachées, deux ou trois cornichons aussi hachés ; vous changerez votre sauce de casserole et vous la mettrez au bain-marie ; au moment de servir, vous y mettrez un ou deux anchois pilés et maniés avec du beurre que vous aurez soin de vanner dans votre sauce.

L'espagnole dans ce cas peut se remplacer par un petit roux mouillé avec du bouillon et un peu de vinaigre.

Sauce poivrade. Mettez dans une casserole une grosse pincée de persil en feuilles, quelques ciboules, deux feuilles de laurier, un peu de thym, une forte pincée de poivre fin, plein un verre de vinaigre, un peu de beurre ; vous ferez réduire votre vinaigre et assaisonnement jusqu'à ce qu'il en reste peu dans la casserole ; alors vous verserez plein deux cuillères à pot de grande espagnole et une seule de bouillon; vous ferez réduire cette sauce à son point, et vous la passerez à l'étamine sans la fouler.

L'espagnole peut encore ici être remplacée par un roux ; dans ce cas, il faut couper par tranches des ognons et des carottes, les joindre à l'assaisonnement que nous venons d'indiquer, faire revenir le tout dans le roux, mouiller avec du bouillon et du vinaigre, et laisser bouillir le tout jusqu'à ce que les légumes soient cuits ; on dégraisse ensuite et l'on passe à l'étamine.

Sauce aux groseilles a maquereaux. On a deux pleines mains de groseilles à maquereaux, à moitié mûres; après les avoir ouvertes en deux et en avoir ôté les pepins, on les fait blanchir dans de l'eau avec un peu de sel, de la même manière que l'on ferait blanchir des haricots; on les égoutte et on les jette dans une sauce, comme celle indiquée dans un des articles précédens, avec fenouil ou sans fenouil. Cette sauce sert pour les maquereaux bouillis.

Sauce piquante. Mettez dans votre casserole un poisson de vinaigre, deux gousses de petit piment enragé, une pincée de poivre fin, une feuille de laurier, un peu de thym; faites réduire à moitié ce qui est dans votre casserole; alors vous y verserez plein trois cuillères à dégraisser d'espagnole et deux de bouillon; vous ferez réduire votre sauce assez pour qu'elle soit comme une bouillie claire. Cette sauce doit être bien relevée.

L'espagnole peut être remplacée par un roux comme dans les deux sauces précédentes.

Sauce escalope de lièvre au sang. Mettez à part le sang d'un lièvre ; coupez ce même lièvre par morceaux et faites-le revenir dans le beurre avec une demi-livre de petit lard également coupé, un bouquet garni, une gousse d'ail, une carotte, un ognon, sel, poivre, muscade, girofle. Le tout étant bien revenu, vous le mouillez avec une chopine de vin ; vous ajoutez un peu de consommé, autant de sauce espagnole ; vous faites bouillir d'abord, puis mijoter pendant deux heures au moins, c'est-à-dire jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Passez alors votre sauce à l'étamine ; ajoutez-y quelques cuillerées de blond de veau ; mettez-la au feu de nouveau ; écumez ; dégraissez et faites réduire. Lorsque cette sauce a acquis une épaisseur convenable, vous y versez le sang du lièvre ; vous y ajoutez un peu de beurre fin, et vous la

passez à l'étamine. Faites chauffer au bain-marie lorsque vous voudrez vous en servir.

Sauce aux échalottes. Hachez très fin des échalottes ; lavez-les dans un linge blanc, et faites-les cuire dans du vinaigre avec du sel et du poivre, jusqu'à ce que le vinaigre soit presque entièrement évaporé. Mouillez alors avec du jus de viande, et ajoutez-y un peu de glace de cuisson, afin que cela soit bien corsé.

Sauce a la d'Orléans. Vous mettez dans une casserole trois ou quatre petites cuillerées de vinaigre, un peu de poivre fin, un peu d'échalotte, gros comme la moitié d'un œuf de beurre ; vous ferez réduire le tout, et vous verserez plein quatre ou cinq cuillères à dégraisser de sauce brune travaillée. Au moment de servir, vous mettrez dans votre sauce quatre ou cinq cornichons coupés en dés, trois blancs d'œufs durs, coupés de même, quatre ou cinq anchois que vous partagerez en deux pour ôter l'arête ; puis vous couperez vos moitiés en petits carrés, uue carotte cuite, coupée en dés de la même grosseur que vous avez coupé vos cornichons, une cuillerée de câpres entières ; au moment de servir, vous mettrez tout cela dans votre sauce, et vous la poserez sur le feu un instant ; il ne faut pas qu'elle bouille.

Vous pouvez aussi faire cette sauce avec un petit roux, que vous mouillerez avec un fond de cuisson ou du bouillon ; vous assaisonnerez votre sauce comme la précédente ; et vous y mettrez les mêmes choses.

Sauce a l'aurore. Ayez dans une casserole du velouté travaillé, dans lequel vous mettrez plein deux cuillères à bouche de jus de citron, du gros poivre, un peu de muscade râpée ; votre sauce marquée, vous avez quatre jaunes d'œufs durs, que vous passez à sec à travers une passoire ; cela forme une espèce de vermicelle. Au moment de servir, vous mettrez vos jaunes dans votre sauce qui est bien chaude ; prenez garde de ne la pas laisser bouillir quand les jaunes y seront, et qu'elle soit d'un bon sel.

Sauce au vin de Madère. On fait cette sauce qui ne s'emploie que pour le plum-pouding, en délayant une cuillerée de farine dans un verre de vin de Madère sec ; on y ajoute quelques cuillerées de consommé un peu de beurre, sel, muscade et du citron vert confit coupé en petits morceaux ; on fait bouillir le tout sur un feu ardent, pendant vingt minutes ; puis on y ajoute un fort morceau de beurre fin, en ayant soin de remuer toujours pour que ce beurre ne tourne pas en huile.

Sauce aux olives farcies. Jetez dans l'eau bouillante une demi-livre d'olives farcies, et retirez-les de suite ; après les avoir égouttées, mettez-les dans une espagnole réduite au bain-marie. Au moment de servir, ajoutez-y deux cuillerées d'huile d'olive, et servez sur les mets indiqués.

Sauce aux moules. Vos moules étant bien grattées et lavées, vous les mettez dans une casserole avec une gousse d'ail, un peu de persil ; vous posez le tout sur un feu ardent, et faites sauter les moules de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes ; ôtez alors les moules de leurs coquilles, et après avoir laissé déposer et avoir tiré à clair l'eau qu'elles ont rendue ; faites-en une sauce au beurre ; jetez ensuite vos moules dans cette sauce, et tenez-la bien chaude pour vous en servir au besoin.

Sauce brune maigre. Mettez dans le fond d'une casserole un morceau de beurre, cinq grosses carottes coupées en lames, six gros ognons partagés en tranches, trois racines de persil, deux feuilles de laurier, une pincée de thym, trois clous de girofle, deux moyennes carpes, coupées en morceaux, deux brochets de moyenne grandeur, coupés également eu morceaux ; du sel et du poivre ; mouillez avec une demi-bouteille de vin blanc et un peu de bouillon maigre ; laissez attacher votre réduction au fond de la casserole, jusqu'à ce qu'elle ait pris une couleur brune ; mouillez ensuite avec du bouillon maigre ; à défaut de ce dernier, mettez une demi-bouteille de vin blanc dans la casserole pour détacher, et remplissez-la d'eau ; ajoutez-y un gros bouquet de persil et de ciboules et trois poignées de champignons. Laissez bouillir une heure et demie ce qui est dans la casserole ;

après, passez le mouillement au tamis; cela terminé, faites un roux blond; quand il est à son point, versez le jus de votre poisson dessus. Il faut avoir soin de bien délayer le roux en le mouillant, pour éviter les grumeaux; laissez bouillir une heure votre sauce, qu'après avoir écumée et dégraissée, vous passerez au tamis.

Sauce a la financière (Voy. Ragout a la financière) et procédez de même.

Sauce pluche. Vous mettrez dans une casserole plein quatre ou cinq cuillères à dégraisser de velouté, un demi-verre de vin blanc, du gros poivre, un peu de racine de persil coupée en petits filets que vous mettrez cuire dans votre sauce; quand elle sera assez réduite, vous aurez des feuilles de persil concassées, c'est-à-dire que l'on brise la feuille en quatre ou cinq morceaux, que vous ferez blanchir dans une eau de sel; quand votre pincée de persil sera blanchie, vous la rafraîchirez à l'eau froide, et au moment de servir, vous mettrez votre persil blanchi dans votre sauce.

Sauce au beurre. Assaisonnez de sel, gros poivre, deux clous de girofle et muscade, une cuillerée de farine; délayez le tout avec de l'eau et gros comme une noix de beurre; faites prendre votre sauce au feu, ayant soin de la tourner et de la tenir plutôt claire qu'épaisse. Après l'avoir laissée bouillir un bon quart-d'heure; retirez-la du feu; remplissez-la d'une livre de beurre que vous y glissez peu à peu, et en la tournant toujours, afin qu'elle ne se convertisse pas en huile; après y avoir mis un peu de vinaigre, passez votre sauce à l'étamine ou au bain-marie.

Cette sauce sert de relief pour le poisson et les légumes cuits à l'eau.

Sauce pluche maigre. Elle se fait comme la pluche grasse, seulement on emploie du velouté maigre au lieu de gras. A défaut de velouté maigre, vous mouillerez un roux blanc avec le court bouillon dans lequel aura cuit le poisson sur lequel vous devez mettre votre sauce à la pluche. On peut aussi faire réduire ce roux ainsi mouillé, et en faire une sauce liée, verte, ravi-otte, etc.

SAUCISSE. Ce mot, dans sa propre signification, veut dire une sorte de mets que l'on fait avec du sang et de la chair de porc assaisonnée; c'est une espèce de boudin. Mais une définition plus juste est celle-ci: c'est un mets composé de viandes hachées avec sel et épices renfermées dans des boyaux.

Les saucisses de Bologne sont les plus estimées, et on en fait une consommation considérable en Italie et surtout à Venise, d'où on en importe dans beaucoup d'autres endroits.

Saucisses de porc (Manière de faire les). Prenez de la chair de porc des meilleurs endroits, comme des filets, avec de la panne autant d'un que d'autre; pour rendre le hachis plus délicat, on peut y mettre des estomacs de chapons ou de gros poulets, et même un peu de veau. On hac le tout en y joignant des échalottes, sel, poivre, fines épices, fines herbes, un peu de mie de pain bien fine; ayez ensuite de petits boyaux de cochon ou de mouton bien nettoyés; remplissez-les de votre hachis. Piquez de temps à autre vos boyaux pour faire sortir l'air que vous y introduisez en formant vos saucisses; quand ils sont pleins, unissez le tout avec la main, et nouez selon la longueur que vous voulez donner à vos saucisses. On les fait griller sur du papier ou sans papier; on les sert, passées à la poêle avec du lard et du vin, pour hors-d'œuvre ou pour garniture.

Saucisses de veau (Manière de faire les). Elles se font de la même manière que les précédentes, si ce n'est qu'au lieu de porc on emploie de la rouelle de veau. On les sert comme les autres, ou si l'on veut, avec de la moutarde.

Saucisses truffées (Manière de faire des). On hache très fin de la rouelle de veau et de la chair de porc frais, selon le nombre de saucisses que l'on veut faire; on coupe en dés autant de moelle de bœuf; on hache de même cinq truffes cuites au vin de Champagne; on mêle le tout, et on l'assaisonne de sel fin et d'épices fines. On forme ces saucisses sur des morceaux de crépines ou dans des boyaux; on fait gril-

ler à un feu doux ; on sert avec un jus de citron.

Saucisses de perdrix. Elles se font avec de la chair de perdrix rôties, qu'on hache bien menu avec de la panne de porc, et qu'on assaisonne comme le boudin. (Voyez Boudin).

Saucisses au parmesan. On a de petites saucisses qu'on fait blanchir à l'eau bouillante ; on jette leur graisse. Après les avoir laissé mitonner dans uue essence de jambon, on fait un petit gratin d'essence réduite dans le plat où l'on doit servir, et on arrange dessus les saucisses. On les saupoudre de parmesan, en les humectant de leur sauce ; on leur fait prendre couleur au four, et on les sert à sec.

Saucisses aux choux. Coupez un choux en quatre ; après l'avoir lavé et fait blanchir, vous le mettez dans l'eau fraîche et l'égouttez. Vous le coupez ensuite en filets ; faites suer et attacher une tranche de jambon dans une casserole ; mettez-y ensuite votre choux et du lard fondu ; mouillez de jus et de bouillou, sel et poivre, et faites cuire. Mettez du coulis et dégraissez ; le ragoût fini, ôtez le jambon. Dressez les choux dans un plat, et les saucisses grillées par dessus.

Saucisses de chevreuil. Prenez deux livres de chair de chevreuil ; retirez-en les peaux et les nerfs ; ajoutez une livre de lard gras ; hachez le tout ensemble bien fin ; assaisonnez de sel, poivre, épices, muscade, et un peu d'aromates pilés ; enveloppez cette chair de crépine, de la grosseur d'un œuf ; applatissez-les ; faites griller ; au moment de servir, dressez-les sur un plat ; servez-les avec une sauce piquante.

Aux truffes, vous vous servirez du même procédé.

Saucisses de lapereaux. Comme les saucisses de chevreuil.

SAUCISSON. Les saucissons sont de grosses saucisses qui se font en plusieurs endroits, particulièrement en Italie, avec de la chair de porc cru, bien battue et bien broyée daus un mortier où l'on mêle quantité d'ail, de poivre en grains et autres épices ; les meilleurs saucissons sont ceux de Bologne.

Saucisson de Bologne (Manière de faire le). On lève les chairs de deux jambons et de deux épaules de cochon, sans y laisser de gras ; on les ratisse avec un couteau, et on retire avec soin tous les nerfs. Après avoir préparé vos chairs avec sel, poivre en grains, coriandre, girofle, canelle, muscade et laurier, choisissez du lard gras, frais et sain, que vous coupez en gros dés ; mêlez le tout ensemble ; mettez les chairs dans des boyaux de bœuf ; après les avoir liés par les deux bouts, placez-les dans un vase avec du salpêtre ; couvrez-les bien, et laissez-les ainsi pendant huit jours ; retirez-les ; après les avoir mis égoutter, ficelez-les entre deux morceaux de bois, comme une carotte de tabac ; mettez-les sécher et fumer ; quand ils seront secs, déficelez-les et frottez-les avec de l'huile et de la cendre de sarment mêlées ensemble ; pendez-les dans un endroit, et servez-vous-en lorsque vous le jugerez convenable.

Saucisson royal. Prenez de la chair de perdrix, de poularde, de chapon cru, un peu de jambon cru, cuisse de veau et lard, persil, ciboules, champignons, truffes, sel et poivre, épices fines, pointe d'ail, deux œufs entiers, trois au quatre jaunes, un peu de crême, le tout haché menu et bien mêlé. Roulez cette farce en gros morceaux, selon la quantité que vous en aurez, et pour les faire cuire sans que cette farce se décompose, coupez des tranches bien miuces de rouelle de veau ; après les avoir applaties sur votre table, enfermez-y votre farce ; qu'elle soit de la grosseur du bras, pour le moins et d'une longueur raisonnable. Foncez une casserole de bardes de lard ; mettez-y vos saucissons bien renfermés ; couvrez-les de tranches de bœuf et autres bardes de lard. Faites cuire à la braise à petit feu, huit ou dix heures. Etant cuits, laissez-les refroidir dans la même casserole ; dégraissez ; ôtez la viande que renferme la farce, sans la rompre. Coupez par tranches, et servez à froid.

Saucisson a l'ail. Ayez deux livres de chair de porc frais et une livre de lard

gras, que vous hacherez ensemble et que vous assaisonnerez de sel, poivre, épices, muscade et un peu d'ail; mettez cet appareil dans des boyaux bien propres; ficelez-les de la longueur que vous le jugerez convenable; mettez-les fumer pendant six à sept jours, au bout desquels vous les ferez cuire dans une marmite avec de l'eau assaisonnée de sel, carottes, ognons, thym, laurier, basilic et coriandre; deux heures suffisent pour leur cuisson; laissez-les refroidir dans leur cuisson et servez.

Saucissons de sanglier. Suivant ce que vous voulez faire de saucissons, vous prenez de la chair de sanglier que vous hachez avec une demi-livre de panne par livre de viande et une once de sel, des épices en proportion pour l'assaisonnement; ajoutez-y un peu de salpêtre pilé pour rougir la chair; mettez le tout bien assaisonné dans une terrine avec un peu de vin muscat; laissez mariner vingt-quatre heures; prenez des boyaux de la grosseur que vous voulez faire vos saucissons; faites-leur perdre le goût de tripailles en les mettant tremper dans du vin blanc, avec thym, laurier, basilic, ail, échalottes et sel; après les avoir bien égouttés, entonnez-y la chair du sanglier; ficelez les deux bouts, et mettez-les à la cheminée pour les faire fumer jusqu'à ce qu'ils soient bien secs. Vous les ferez cuire dans une braise pendant une heure; il y a des personnes qui les mangent crus.

SAUGE. Plante odoriférante, d'un goût fort et aromatique; les deux espèces principales dont on fait usage sont la grande et la petite sauge; cette dernière est plus estimée que l'autre. On fait usage de cette plante, en cuisine, dans les potages et les sauces; on la prend aussi à la manière du thé.

SAUMON. Poisson de mer qui remonte les rivières. Il est couvert de petites écailles, a le dos bleuâtre et marqueté de petites taches rougeâtres; le ventre luisant et un peu blanc; la tête courte et pointue. Sa chair est rouge et très délicate, quoique fort rassasiante.

Dans le commerce, on admet trois espèces de saumon, savoir : les saumons proprement dits, ou ceux qui sont parvenus à leur grosseur; les grils, tocans ou saumoneaux, qui sont les plus jeunes, ou du moins qui ont un volume peu considérable, et enfin les bécards, qui ont la mâchoire d'en bas d'une forme particulière.

Le saumon naît dans la mer, et au commencement du printemps; il remonte les rivières jusqu'à leur source; mais s'il y séjourne plus d'un an, il y maigrit et perd sa saveur.

La chair du saumon est nourrissante, mais d'une digestion assez pénible, surtout le ventre et la hure de ce poisson, qui sont les parties les plus grasses. Quand il est jeune, sa chair est tendre, nourrissante et plus facile à digérer.

Saumon au bleu. Videz votre saumon sans lui couper le ventre; après l'avoir bien lavé et bien essuyé, mettez-le dans une poissonnière avec huit bouteilles de vin, sept ou huit carottes, des ognons coupés en tranches, quatre clous de girofle, six feuilles de laurier, un peu de thym, du sel, une poignée de persil en branches; il faut que votre poisson soit baigné dans son court-bouillon; faites-le mijoter deux heures; lorsque vous voulez le servir, vous le laissez égoutter; vous mettez une serviette sur votre plat, et le saumon dessus, du persil à l'entour. Si vous le servez pour relevé, vous mettrez dans une casserole un bon morceau de beurre; vous y mêlerez plein trois cuillères à bouche de farine, plein uue cuilllère à pot de blond de poisson ou de veau; posez ensuite votre sauce sur le feu, en la tournant jusqu'à ce qu'elle bouille, et à ce moment vous y mettrez du gros poivre et vous la ferez réduire à moitié; vous la passerez à l'étamine daus une casserole; vous couperez en dés des cornichons, huit ou dix anchois, des câpres, des capucines confites, que vous mettrez dans votre sauce; vous la tiendrez chaude sans la faire bouillir; vous masquerez votre saumon avec cette sauce; on peut, au lieu de cornichons, y mettre un beurre d'anchois.

Saumon a la génoise. Vous ferez cuire

votre saumon comme le précédent; vous le mouillerez avec du vin rouge foncé; vous y ajouterez l'assaisonnement du précédent, sans trop saler; vous mettrez dans une casserole un bon morceau de beurre, plein deux cuillères à dégraisser de farine, que vous mêlerez avec du beurre; vous passerez le court-bouillon au tamis de soie, et vous le joindrez au beurre; vous le mettrez sur le feu, et vous le tournerez jusqu'à ce que votre sauce bouille; vous la ferez réduire à moitié; vous l'écumerez et la dégraisserez; vous la passerez ensuite à l'étamine; tenez-la chaude sans la faire bouillir; au moment de servir votre poisson, vous l'égouttez et le dressez à nu sur le plat; après, masquez-le de votre sauce.

Saumon mariné. Coupez des tranches de saumon en filets, et mettez-les dans une marinade faite avec sel, poivre, laurier, basilic, tranches d'ognons, ciboules entières, persil en branches, cinq ou six clous de girofle, le jus de deux citrons, ou un peu de vinaigre. Remuez le tout, et laissez mariner pendant deux heures. On peut aussi faire tiédir la marinade, à laquelle on ajoute un peu de beurre manié de farine, du vinaigre et de l'eau. Vos filets étant bien marinés, vous les essuyez entre deux linges; après les avoir bien farinés, faites-les frire dans du beurre fin ou de l'huile, et servez-les garnis de persil frit.

Saumon, sauce aux capres. Ayez une dalle de saumon; vous la marinez avec de l'huile, du persil, de la ciboule, du sel, du gros poivre; si la dalle est épaisse, il faut une heure pour la cuire; vous la dressez sur votre plat; vous y ajoutez une sauce au beurre par dessus, avec des câpres que vous semez sur le saumon.

Saumon (Sauté de filets de). Préparez la chair du saumon comme il est dit à l'article filets d'alose sautés (Voy. Alose); vous les dressez de même, et les sautez avec une italienne ou sauce tomate (Voyez italienne).

Saumon (Filets de) en baril. Levez les filets de saumon dans leur entier; ôtez-en les arêtes; coupez le ventre en ligne droite pour égaliser le filet; vous aurez une farce à quenelles de merlans; vous en coucherez un lit du côté où ne sont pas les arêtes; vous roulerez ce filet en forme de baril; vous unirez bien la farce des deux côtés; vous la saupoudrerez de sel et de poivre; vous beurrerez une feuille de papier, et vous envelopperez dedans le filet; vous le poserez sur une tourtière; vous verserez dessus une marinade cuite, et vous la mettrez au four; vous en ferez autant pour l'autre filet; puis vous dresserez ces filets sur un plat; vous les glacerez, et vous les servirez avec une sauce piquante dessous.

Saumon a la Génevoise. Choisissez une belle dalle de saumon d'environ deux ou trois livres; mettez-la dans une casserole, après que vous l'aurez bien nettoyée et écaillée; mouillez avec du vin rouge; mettez deux carottes, trois ognons coupés en tranches, deux clous de girofle, une feuille de laurier, du sel, du poivre, du persil en branches et quelques ciboules entières; faites cuire votre saumon pendant une heure et demie à petit feu. Dix minutes avant de le servir, passez votre court-bouillon au tamis; mettez-le dans une casserole avec un bon morceau de beurre manié; placez le tout sur le feu, et remuez-le fortement jusqu'à ce qu'il bo ul; laissez-le réduire au point qu'il ne reste juste que ce qu'il faut pour saucer le morceau de saumon (en faisant réduire votre sauce, vous aurez eu soin de l'écumer et de la dégraisser); égouttez votre poisson; mettez-le sur le plat, et masquez-le de votre sauce, que vous aurez passée à l'étamine et finie avec deux petits pains de beurre de Vanvre.

Saumon en mayonnaise. Voyez Turbot (Mayonnaise de). Opérez de la même manière avec le saumon.

Saumon en salade (Voy. Turbot en salade). Servez-vous du même procédé pour le saumon.

Saumon a la hollandaise. Le saumon étant cuit dans de l'eau de sel, faites-le égoutter garnissez-le de pommes de terre cuites à l'eau, et versez dessus une sauce hollandaise (Voy. Sauces), ou servez-le san sauce, avec du beurre fondu à part.

Saumon fumé. Coupez par lames du saumon fumé; faites-le sauter dans de l'huile sur un feu très ardent; puis égouttez l'huile; dressez le saumon, et pressez un citron dessus.

Saumon salé. Faites dessaler dans de l'eau fraîche du saumon salé; puis mettez-le dans une casserole avec de l'eau fraîche; faites-le cuire; sitôt qu'il sera près de bouillir, écumez-le; retirez votre casserole du feu; couvrez d'un linge blanc; au bout de cinq minutes, égouttez-le, et servez-le en salade.

Saumon au beurre de Montpellier. Faites cuire le saumon au court-bouillon; laissez-le refroidir dans son fond de cuisson; retirez-le; faites-le égoutter; ôtez-en la peau; glacez le saumon; décorez-le avec du beurre de Montpellier et des croûtons de gelée (Voy. Beurre de Montpellier).

Pâté chaud de saumon. Retirez la peau et l'arête d'un morceau de saumon; piquez-le de filets d'anguilles et de filets d'anchois; passez ces morceaux au beurre avec des fines herbes, comme il est indiqué à l'article Côtelettes d'esturgeon en papillotes (Voy. Esturgeon); assaisonnez de sel, gros poivre et épices; laissez les refroidir; mêlez vos fines herbes avec des quenelles de poisson; mettez le tout dans une croûte de pâté, et finissez comme à l'ordinaire; servez, et saucez d'une italienne (Voy. Italienne).

Saumon (Pâté froid de). Il se prépare de la même manière que le pâté chaud; seulement on n'y met point de sauce.

Saumon (Escalopes de). Prenez une livre et demie de saumon cru; levez-en les peaux; coupez-en des escalopes de la grandeur d'un sou; mettez vos escalopes dans un sautoir avec du beurre fondu; assaisonner de sel, gros poivre, persil haché, et un demi verre de vin blanc. Au moment de servir, faites cuire vos escalopes à grand feu; égouttez-en le beurre; ajoutez-y une cuillerée d'allemande, avec un morceau de beurre frais et un jus de citron. Dressez vos escalopes sur un plat garni de croûtons, et servez (Voy. Allemande).

On fait des coquilles et des croquettes de saumon (Voy. ces deux mots).

Saumon (Galantine de). Prenez un manchon d'un des plus forts saumons, de la longueur d'un pied et demi à deux pieds; fendez-le par le ventre; retirez-en la forte arête; étendez-le sur un linge blanc; piquez-le de gros lardons d'anchois, de thon mariné, cornichons et truffes; étalez sur toute la superficie des chairs de quenelles de poisson quelconque; reformez votre manchon de saumon dans sa forme naturelle; serrez-le bien dans une serviette; faites-le aller dans un bon court-bouillon; laissez-le refroidir; déballez votre saumon; glacez-le; garnissez-le de beurre, de croûtons, de gelée, et servez.

SAVON. Les savons dont on fait usage le plus communément sont formés par la combinaison d'une huile fixe avec un alcali (la soude ou la potasse), d'où résulte un produit ou composé soluble dans l'eau et capable de dissoudre les taches d'huile ou de graisse, sans altérer les tissus sur lesquels existent ces taches.

L'huile d'olive de dernière qualité est celle qu'on emploie pour fabriquer le bon savon de lessive. Parmi les alcalis, la soude et la potasse sont les seuls qu'on mette en usage pour faire le savon. On trouve en outre dans le commerce des savons faits avec le suif, le sain-doux; ces savons sont en général plus solides, et, quand ils sont bien faits, peuvent remplacer le savon de Marseille; mais il faut remarquer qu'il n'y a que la soude qui fasse des savons solides et durs; la potasse donne des savons mous, attirant l'humidité de l'air, ce qui tient à la différence des caractères de ces deux alcalis. Aussi, le bon savon du commerce est-il fabriqué avec de l'huile d'olive et de la soude. Les savons mous, faits avec la potasse, sont plus spécialement destinés au foulage et au dégraissage des tissus. Le savon marbré, dont on se sert pour la lessive, doit cette apparence à la présence d'une certaine quantité d'oxide de fer qu'on mêle aux substances qui forment le savon. Il est pus dur que le savond blanc.

Un bon savon doit être dur, blanc et sec; il ne loit pas graissei les doigts ni s'humecter à l'air, ni se couvrir d'une efflo-

rescence saline. Il doit se dissoudre parfaitement dans l'eau distillée et l'alcool, à l'exception pourtant d'un très léger résidu calcaire; et la solution reposée ne doit pas présenter à sa surface une pellicule huileuse. Il doit bien mousser avec l'eau et l'alcool, avoir une odeur et une saveur particulière, nullement alcalines ni rances.

Le savon trop long-temps exposé à l'humidité se ramollit à sa surface et donne, quand on le met dans l'eau, une matière gluante et visqueuse semblable à du blanc d'œuf; il faut le conserver dans un lieu où l'air ne soit pas humide.

Le savon peut être falsifié, 1° par une trop grande quantité d'eau, pour lui donner de la blancheur et plus de poids. C'est quand le savon est fait, et avant de le couler dans les mises, qu'on peut lui faire prendre cette eau. On reconnaîtra cette fraude au déchet qu'éprouvera ce savon exposé à l'air pendant quelque temps; 2° par de la craie ou de l'argile blanche tamisée. Voici un moyen simple de reconnaître cette falsification : faites dissoudre le savon dans de l'eau, filtrez ou laissez reposer le liquide pendant quelques heures, vous trouverez les matières étrangères sur le filtre ou dans le fond du vase.

La falsification du savon, qui consiste à le pénétrer d'eau, est faite encore plus souvent par les épiciers, ou ceux qui le vendent en détail, que par les fabricans eux-mêmes. Ce savon exposé à l'air s'aplatit, se raccornit, et devient jaune. Les savons dont on se sert pour la toilette, et les savons anglais, comme celui de Windsor, sont faits avec l'huile d'amandes douces et la soude. Les boules de savon qu'on vend aussi pour la toilette sont composées de savon ordinaire qu'on a parfumé avec une essence quelconque.

SAVONNAGE. En général, la lessive emporte presque toutes les saletés et taches du linge, et il pourrait suffire de bien laver à différentes eaux : cependant, pour donner au linge un blanc plus égal et une apparence plus flatteuse à l'œil, l'usage est de passer dans une eau de savon celui qui est plus délicat, les mouchoirs, les chemises, les nappes, les serviettes, et autres linges de cette espèce. Plus le linge est fin et de prix plus on regarde cette pratique comme nécessaire.

Rien de si commun que les savonnages, et cependant il est peu de personnes qui les fassent avec soin et intelligence, et d'une manière économique, soit pour la dépense du savon, soit pour la conservation du linge.

C'est une mauvaise habitude que celle de frotter le linge avec un morceau de savon en pain; les angles du savon ainsi coupé sont, quand on commence à s'en servir, trop aigus, et souvent ils égratignent ou fatiguent le linge très fin, ou déjà bien usé; on évite ces inconvéniens en coupant au-dessus d'une terrine presque remplie d'eau tiède une quantité suffisante de savon en petites tranches menues; on le délaye; on fait encore chauffer l'eau médiocrement pour qu'il se dissolve plus vite, et dans cette dissolution savonneuse on plonge le linge que l'on frotte à la manière ordinaire; s'il paraît alors bien clair, on le rince dans une eau limpide; s'il reste des taches, on le replonge dans la terrine et l'on refrotte de nouveau.

La dernière façon que l'on donne ordinairement au linge après l'avoir bien savonné et bien rincé, pour emporter toute l'eau savonneuse est de le plonger dans de l'eau que l'on prépare avec une pierre d'indigo bien enveloppée; on l'en retire; on le presse; on le tord et l'on l'étend pour sécher.

SCORSONÈRE. Plante qui a presque les mêmes propriétés que le salsifis. Sa racine est nourrissante, apéritive, et moins venteuse (Voy. SALSIFIS).

SCUBA. Liqueur. Pour six pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, vous prendrez une once de safran que vous mettrez infuser dans une pinte et demie d'eau-de-vie, pour en retirer la teinture: cette eau-de-vie doit être prise sur les six pintes de la recette; il reste par conséquent quatres pintes et demie que vous mettrez dans une cruche, et y ajouterez le zeste de quatre citrons, deux onces de coriandre, deux gros

de cannelle, un gros de macis et douze clous de girofle, une once d'amandes amères, le tout pilé, et mettez-les infuser dans l'eau-de-vie l'espace de huit jours, ensuite vous ferez votre distillation; avant de mettre votre alambic sur le feu, vous égoutterez votre safran sur un tamis, pour garder votre teinture pour le mélange, et mettrez dans l'alambic, avec les ingrédiens, le safran qui a égoutté; vous ferez votre distillation à l'ordinaire; comme cette liqueur doit être plus onctueuse que les autres liqueurs, vous ferez fondre quatre livres de sucre dans trois pintes et demie d'eau; vous y mettrez l'esprit que vous aurez retiré de votre distillation; vous y mêlerez votre teinture de safran et passerez le tout à la chausse.

SEIGLE. Le seigle est après le froment le grain le plus employé pour la fabrication du pain. Il exige les mêmes précautions pour sa conservation; il est sujet à une maladie particulière, connue sous le nom d'ergot. Cette maladie, qui le dénature dans son aspect physique et ses propriétés, a été l'objet de grandes discussions: les uns prétendent que son usage est dangereux et produit des maladies; d'autres affirment qu'on peut, sans aucun inconvénient, en faire sa nourriture habituelle. Quoique la fermentation panaire et la cuisson du four puissent altérer les propriétés du seigle ergoté, nous croyons devoir conseiller aux femmes enceintes et à celles qui sont sujettes à des pertes de ne pas user de cet aliment qui est un médicament actif et énergique dans son état naturel.

Sa farine donne un pain moins nourrissant que celui de froment, et qui se digère avec moins de facilité (Voy. PAIN). Mêlée avec la farine de froment, la farine de seigle donne un pain frais très sain et de très bon goût. Le sarrasin ou blé noir est loin d'avoir ces qualités; on ne peut l'unir avec avantage à la farine de froment, et il fait un pain extrêmement indigeste et malfaisant; on ne peut en faire que des bouillies.

SEPTEMBRE. A la fin de septembre et au commencement d'octobre, on conserve des œufs pour l'hiver; si l'on n'en a pas de sa basse-cour, on en achète, quand on peut s'en procurer qui soient pondus dans ce temps.

Il y a plusieurs fruits à cueillir dont certaines espèces se conservent et durent plus ou moins pendant l'automne.

Ceux d'hiver se cueillent sur la fin du mois et même jusqu'au milieu d'octobre, suivant qu'ils sont plus ou moins éloignés de leur maturité; il faut observer que pour que les fruits soient de garde, on ne doit pas attendre leur parfaite maturité pour les cueillir.

En ce mois, sur la fin, et dans le mois suivant, on plante des jacinthes, des jonquilles, des tulipes; on met en carafes ou en pots les ognons à fleurs qu'il faut tenir sur les cheminées ou à une température chaude pour fleurir l'hiver.

C'est le temps de la chasse et du gibier; dès la fin du mois et dans tout le mois d'octobre, on sale le beurre et on en fait fondre pour l'hiver; on fait et on prépare les fromages qui passent l'hiver.

Ordinairement on vendange en septembre ou au commencement d'octobre.

C'est aussi en septembre que l'on achève de cueillir le chanvre, qu'on en retire la graine, qu'on le met sécher et qu'on le fait rouir pour le sécher encore et le tisser.

La graine du chanvre est précieuse pour en tirer l'huile; elle l'est aussi pour la nourriture des oiseaux et pour échauffer et engraisser la volaille; lorsqu'on la met au pressoir pour extraire son huile, le marc ou résidu se met en pains assez volumineux et est très utile pour nourrir, engraisser et réchauffer en hiver les vaches et les bœufs.

SEL. Le sel marin dont l'emploi est devenu indispensable pour l'assaisonnement des alimens et la conservation de beaucoup de viandes peut être mélangé, surtout quand il est à l'état de sel blanc, avec du sulfate de soude (sel de glauber). Dans ce cas, si on expose ce sel à un air très sec, on en voit une partie s'effleurir. Si on le fait dissoudre dans l'eau et qu'on réduise la dissolution par une forte évaporation au feu, il se forme des cristaux de sel marin et de sulfate de soude qui sont différens tes

uns des autres et pour l'aspect et pour la saveur; le sel de glauber ayant une saveur amère bien prononcée, d'où lui est venu le nom de sel cathartique amer.

On doit toujours employer un sel vieux de préférence à un sel nouveau. Le sel récemment extrait des salines est amer et déliquescent, parce qu'il est rare qu'il ne contienne pas quelques sels étrangers qui sont déliquescens de leur nature. Le sel qui a vieilli en camelles (en monceaux) a une saveur vive et piquante, une consistance solide et ne s'humecte qu'à l'air humide. Le sel récent ne doit pas être employé pour les salaisons; il pourrait donner mauvais goût aux viandes, altérer leur couleur, et ne leur ferait pas prendre cette consistance nécessaire à leur conservation. Toutefois, d'après Chaptal, le sel récent est plus convenable que le sel vieux et épuré pour être donné aux bestiaux et aux bêtes à laine.

SELTZ (Eau de). L'eau de Seltz est une eau minérale qui doit, à une certaine quantité d'acide carbonique qu'elle tient en dissolution, la double propriété de donner aux boissons avec lesquelles on la mêle un goût piquant et fort agréable, et de favoriser la digestion. Les personnes qui digèrent difficilement ne sauraient faire usage d'un meilleur moyen pour donner à leur estomac l'activité dont il manque.

Lorsque, pour avoir de l'eau de Seltz, on était obligé de la faire venir de la source même, cette boisson coûtait assez cher pour que les riches seuls pussent en jouir; mais aujourd'hui qu'on a trouvé le moyen de la faire, tout le monde peut en profiter.

Manière de faire l'eau de Seltz.

Pour faire l'eau de Seltz artificielle, on met dans une bouteille d'eau ordinaire, d'abord demi-gros de bi-carbonate de soude, puis demi-gros d'acide tartrique. Il faut avoir soin de bien ficeler le bouchon, parce que, sans cette précaution, le gaz qui se dégage aussitôt par la réaction des deux sels, le ferait sauter.

Quand on a une bouteille d'eau de Seltz en vidange, il faut avoir soin de la bien boucher, et puis de la placer, le goulot en bas, dans un vase rempli d'eau. De cette manière, le gaz, qui gagne le cul de la bouteille, ne peut pas s'échapper.

SEMOULE ou SEMOUILLE. Nom qu'on donne à une pâte faite avec la farine de riz ou avec de la fine fleur de froment et de l'eau, qu'on fait passer en filets minces par une presse criblée d'une infinité de petits trous. Ces filets étant secs, on les coupe en très petits morceaux qui ressemblent au millet mondé. S'ils sont faits avec les seules farines de riz et de froment, ils sont blancs; si on les veut jaunes, on met dans la pâte un peu de safran avec quelques jaunes d'œufs. Quelquefois on y met un peu de sucre pour la rendre plus agréable.

On doit cette composition aux Italiens, chez lesquels ces sortes de pâtes sont en très grand usage.

La meilleure semoule vient d'Arabie, à qui l'Italie la doit, comme nous la lui devons. Il faut la choisir d'un jaune clair, bien sèche, et qui ne soit pas vieille. Elle est, après le vermicelle, le plus usité des potages farineux, et admet les mêmes assaisonnemens.

Semoule (Potage de). Voy. Potage.

Semoule au lait. Mettez du lait sur le feu; quand il bout, semez votre semoule dedans, et remuez-la de temps en temps, afin qu'elle ne s'attache ni qu'elle ne se pelotte; que votre potage ne soit pas trop épais, et qu'il soit d'un bon sucre, avec très peu de sel.

Semoule italienne. On se procure une demi-livre de fleur de farine, autant de farine de blé de Turquie; après avoir mis le tout sur une table bien propre, avec un quarteron de fromage de Parmesan râpé, un morceau de lait cuit, on mêle le tout ensemble avec quatre œufs frais; la pâte étant bien ferme, on la coupe par morceaux et on la saupoudre d'un peu de farine. On la hache aussi fine que la semoule; on passe cette pâte à travers une passoire, et on la met sécher sur une feuille de papier. Au moment de s'en servir, on la verse dans du bouillon bouillant, et on la remue avec une cuillère, pour l'empê-

cher de s'attacher ; il ne faut que deux minutes ponr la cuisson. On verse le potage dans une soupière, et on sert avec du fromage râpé à part.

SERVICE. Afin de mettre nos lecteurs a même de pouvoir ordonner convenablement un repas, nous allons donner plusieurs menus de dîner. Les planches qui se trouvent à la fin de ce *Dictionnaire* serviront de complément à cette instruction. De plus, nous donnons dans cet article les divers mets classés par ordre de service. Par ce moyen, on pourra faire aux menus tous les changemens que l'on voudra, remplacer une entrée par une autre entrée, etc., etc.

Relevées de potage

BOEUF.

La culotte.
la pièce d'aloyau.
Les côtes couvertes.
Le paleron.
La noix.
La sous-noix.
La poitrine.
Bœuf à la mode.
Bœuf à la façon de Hambourg.
Rosbif à l'anglaise.
Aloyau à la bretonne.
Relevée de queue de bœuf à la flamande.

VEAU.

La tête au naturel, en tortue, farcie, à la Détiller, au Puits-Certain.
Poitrine farcie.
Poitrine à l'anglaise.
Carré de veau, excepté celui en papillotes.
Cuisse de veau mariné.
Rond de cuisse à la hollandaise.

MOUTON.

Selle de mouton pour relevée.
Selle de mouton à l'anglaise.
Gigot de sept heures.
Gigot à l'eau, à l'anglaise.
Gigot à l'eau.
Gigot à la bourgeoise.
Rosbif de mouton à la broche.
Rosbif de mouton à la flamande.
Quartier de mouton en chevreuil.
Rouchis de mouton.
Gigot à la gasconne.

AGNEAU.

Rosbif d'agneau.
Agneau entier rôti.

COCHON.

La hure.
Carré de porc frais en couronne.
Grosse pièce.
Jambon.
Cochon de lait à l'anglaise.
Cou-de-ging de Modène.
Cochon de lait en forme de marcassin.

SANGLIER.

Hure de sanglier.
Cuisses.
Jambon.

CHEVREUIL.

Carré à la broche.

DAIM.

Hanche de venaison.

DINDON.

Dindon en daube.
Dindon à la providence.
Dindon à la flamande.
Dindon en surprise.
Dindonneau en forme de tortue.
Dinde à la godard.

OIE.

Oie à l'allemande.

Oie en daube.
Oie à l'anglaise.
Oie à la providence.
Oie à la chipolata.
Oie à la flamande.

POISSONS.

Turbot au court-bouillon.
Turbot sauce hollandaise.
Turbot en matelote normande.
Barbue grillée, sauce à l'huile.
Turbotin grillé, sauce à l'huile.
Toutes les préparations de cabillaud se servent pour relevée.
Alose grillée.
Saumon au bleu.
Saumon à la génoise.
Truite au court-bouillon.
Truite à la génoise.
Truite à la Chambord.
Éperlans.
Le bar.
L'églefin.
Le mulet ou surmulet.
Brochet sauce à la portugaise.
Brochet à l'allemande.
Brochet au court-bouillon.
Brochet à la Chambord.
Brochet à l'arlequine.
Brochet au raifort.
Carpe au court-bouillon.
Carpe à la Chambord.
Matelote de carpe à la marinière.
Matelote vierge.
Carpe à l'allemande.
Carpe farcie.
Carpe frite.

Entrées.

BOEUF.

Toutes les façons de bœuf bouilli (Voy. Boeuf)

Le palais, soit à la béchamel, soit à l'allemande, etc. (Voy. Boeuf).

Les cervelles, excepté la cervelle en marinade au soleil (Voy. Cervelle).

Les langues, excepté la langue à l'écarlate en cartouches, en papilottes et en atelets, la langue fourrée et celle au-parmesan (Voy. Langue).

Toutes les préparations de la queue.
Toutes celles de l'entre-côte.
Toutes celles de la côte.
Le filet d'aloyau (Voy. Aloyau).
Le filet de bœuf, excepté celui à la broche.
Les diverses sortes de beefteks.
Hâchis de filet de bœuf.
Émincé de palais de bœuf à l'ognon.
Émincé de palais de bœuf aux champignons.
Plum-fink.
Les rognons de bœuf. (Voy. Rognons).
Gras-double à la milanaise (Voy. Gras-double.
Gras-double à la poulette.
Gras-double à la lyonnaise.

VEAU.

Noix de tortue.
Tête à la poulette.
Fraise de veau en matelotte.
Langue de veau sauce piquante (Voyez Langue).
Oreilles à la ravigotte.
Oreilles à l'italienne.
Oreilles en ragoût aux champignons.
Les diverses préparations de cervelles de veau, excepté la cervelle frite (Voyez Cervelle).
Ris de veau glacé.
Sauté de ris de veau.
Queues de veau.
Toutes les façons de poitrines, excepté la poitrine farcie.
Toutes les façons de tendrons de veau excepté ceux en marinade et au soleil.
Le kari de tendrons de veau à l'indienne (Voy. Kari).
Les côtelettes, excepté celles en papillottes, celles grillées, panées et en crépinettes.
Quasi de veau.
Fricandeau.
Noix de veau préparée de diverses manières (Voy. Veau).

Les blanquettes de veau.
Les diverses préparations du foie de veau, excepté celui frit à l'italienne.
Le mou de veau.
Filet de veau piqué.
Quenelles de noix de veau.
Jarrets de veau glacés.
Les rognons de veau.
Musettes d'épaule de veau.
Filets mignons bigarrés.
Escalopes de filets mignons.
Les ris de veau, excepté ceux en caisse, au gratin, en papillottes et en crépinettes.

MOUTON.

Les langues de mouton, excepté celles qu'on trouve au chapitre des hors d'œuvre (Voy. ci-dessous).
Les cous, excepté celui à la Sainte-Ménehould.
Epaule de mouton aux ognons glacés.
Haricot de poitrine de mouton.
Haricot de mouton à la bourgeoise.
Poitrine de mouton aux petites racines.
Selle de mouton braisée.
Les divers émincés de gigot et de mouton.
Les divers hâchis de mouton.
Les queues, excepté celles panées à l'anglaise, et celles panées et frites.
Les côtelettes, excepté celles en crépinettes.
Les carbonades, excepté celle panée à l'anglaise.
Les pieds, excepté ceux farcis et ceux en marinade.
Langues de mouton à la nivernaise.
Langues de mouton aux fines herbes.
Emincé de langues de mouton.
Musette d'épaule de mouton.
Les filets de mouton.
Rognons au vin de Champagne.
Rognons sautés.
Carré de mouton piqué.
Carré de mouton en fricandeau.

AGNEAU.

Tête d'agneau.
Pieds à la poulette.
Pieds farcis.
Épaule d'agneau.
Les côtelettes, excepté celles à la sauce en atelets.
Épigramme d'agneau.
Blanquette d'agneau.
Cervelles en mayonnaise.
Langues en matelote.
Pieds sauce Robert.
Pieds à la ravigote.
Oreilles à la ravigote.
Vol-au-vent à la Périgueux.
Blanquette.
Foie ou fressures.
Pascaline.
Tendrons aux pointes d'asperges.
Quartier de devant à la broche.

COCHON.

Les oreilles.
Foie en fromage.
Échine.
Filets mignons.
Queues.
Rognons.
Emincé de cochon à l'ognon.
Emincé de cochon sauce poivrade.
Echinée de cochon.
Côtelettes à la milanaise.
Foie de cochon sauté.

SANGLIER.

Côtelettes sautées.
Filet piqué.

CHEVREUIL.

Côtelettes.
Filets.
Epaule.
Civet de chevreuil.
Emincés de chevreuil.
Escalopes de chevreuil.
Hâchis de chevreuil.

LIÈVRE.

Civet.

Les diverses préparations des filets.
Lièvre à la Saint-Denis.
Levraut en daube, à la minute.
Pain de lièvre.
Escalopes de levraut.
Cuisses de lièvre, sans poivrade.
Emincé aux champignons.

LAPIN.

Lapin en gibelotte.
Lapin au blanc.
Lapereau à la minute.
Lapereau sauté au vin de Champagne.
Cuisses de lapins purée de lentilles.
Cuisses de lapereaux en chipolata.
Cuisses de lapereaux à la chicorée.
Les diverses préparations de filets, excepté ceux en cartouche.
Quenelles de lapin à l'essence de gibier.
Terrine de quenelles de lapin à la Reynière.
Hachis de lapereau.
Chipolata à la minute.
Kari de lapereau.
Lapereau a la Bourguignone.
Lapereau à l'anglaise.
Escalopes de lapereau.
Lapereau à la Marengo.
Mayonnaise de lapereau.
Salade de lapereau.
Purée de lapereau.
Salpicon de lapereau.
Timbale de lapereau.

FAISAN.

Toutes les préparations de faisans se servent pour entrée (Voy. Faisan), excepté les filets de faisan à la Sainte-Menehould, les croquettes de faisan, les cuisses de faisan en papillotes et les saucisses de faisan qui sont des hors-d'œuvre.

PERDRIX.

Toutes les préparations de perdrix se servent pour entrée (Voy. Perdrix), excepté six, que l'on trouvera ci-dessous au chapitre des hors-d'œuvre.

CAILLE.

Toutes les préparations de cailles se servent pour entrée, excepté les petits pâtés chauds de cailles en caisses, qui sont un hors-d'œuvre.

BECASSE.

Toutes les préparations de bécasses se servent en entrée, excepté celles qu'on trouvera au chapitre des hors-d'œuvre.

PLUVIER.

Toutes les préparations du pluvier se servent pour entrée.

VANNEAU.

Toutes les préparations du vanneau se servent pour entrée.

SARCELLE.

Toutes les préparations de la sarcelle se servent pour entrée.

GRIVE.

Toutes les préparations de la grive se servent pour entrée.

CANARD.

Toutes les préparations du canard, soit sauvage, soit domestique, se servent pour entrée.

ALOUETTES.

A la bourgeoise.
En chipolata, à la minute.
Côtelettes d'alouettes.
Alouettes en cerises.

MAUVIETTES.

Voy. Alouettes.

DINDON.

Presque toutes les préparations d'ailerons de dindon (Voy. Aileron) se servent pour entrée. Quelques uns seulement se servent pour hors-d'œuvre; elles sont indiquées dans la partie de cet article qui donne le nom des différens hors-d'œuvre. Voy. ci-dessous.

Blanquette de dindon.
Hachis de dindon.
Capilotade de dindon.
Diudonneau à l'estragon.
Dindonneau au beurre d'écrevisses.
Dindonneau en mayonnaise.
Dindonneau en salade.

CHAPON.

Chapon poêlé.
Chapon au gros sel.
Voy. Poularde.

POULARDE.

Presque toutes les préparations de la poulade se servent pour entrées. Voy. ci-dessous à l'article hors-d'oeuvre, celles qui se servent pour hors-d'œuvre.

OIE.

Cuisses d'oie à la purée.
Aiguillettes-d'oies.

POULET.

Presque toutes les préparations de poulet se servent pour entrée. Voy. ci-dessous, à l'article Hors-d'OEuvre, celles qui se servent pour hors-d'œuvre.

PIGEON.

Presque toutes les préparations de pigeons se servent pour entrée (Voy. ci-dessous à l'article hors-d'oeuvre, celles qui se servent comme hors-d'œuvre.

POISSONS.

Les diverses préparations d'esturgeon se servent pour entrée, excepté les côtelettes d'esturgeon en papillotes.
Turbot à la béchamel.
Turbot à la crême.
Turbot en salade.
Turbot au gratin.
Mayonnaise de turbot.
Flotte ou flotton.
Les préparations de raie se servent pour entrée.
Les diverses préparations de carrelet se servent pour entrée.
Les plies.
Toutes les préparations de stock-fish.
Toutes les préparations de morue, excepté les croquettes.
Toutes les préparations de saumon se servent pour entrée, excepté le saumon au bleu, à la génoise, les croquettes et les coquilles de saumon et le saumon fumé.
Aiguillettes de truites à la Saint-Florentin.
Truites farcies.
Toutes les préparations de soles se servent pour entrée, excepté les soles frites, les filets à la horly et les atelets de filets.
Limande sur le plat.
Éperlans à la bonne eau.
Éperlans à l'anglaise.
Éperlans au gratin.
Toutes les préparations de maquereaux se servent pour entrée, excepté les maquereaux en papillotes.
Toutes les préparations de merlans se servent pour entrée, excepté les merlans frits, les filets à la horly et les atelets de filets de merlans.
Les grondins à l'italienne.
Les plies.
Le rouget barbet.
Les vives se servent pour entrée
Sauté de filets de brochet.
Filets de brochet à la béchamel.
Grenadin de brochet.
Salade de brochet.
Carpe grillée, sauce aux câpres.

Sauté de filets de carpes.
Aspic de laitances de carpes.
Fricandeau de carpes.
Les préparations d'anguille se servent pour entrée, excepté l'anguille au soleil.
Tanche à la poulette.
Tanche en matelote.
Barbillon sur le gril.
Les moules se servent pour hors-d'œuvre, excepté celles à la poulette et au naturel.
Moules au naturel.
Moules à la poulette.
La lamproie se sert pour entrée.
Toutes les préparations de perche se servent pour entrée, excepté les perches frites.
Écrevisses à la crême.
Écrevisses en matelote.
Croûte de pâté chaud.
Pâtés anglais à la bourgeoise.
Tourte à l'anglaise à la bourgeoise.
Tous les vol-au-vents.
Pâté chaud à la ciboulette.
Tourte d'entrée au godiveau.
Pâté de pigeons à l'anglaise.
Pâté de giblettes piqué à l'anglaise.

Hors-d'œuvre.

BOEUF.

Croquettes de palais de bœuf.
Coquilles de palais de bœuf (Voy. COQUILLES).
Atreaux de palais de bœuf.
Cromesquis de palais de bœuf.
Cervelle en marinade (Voy. CERVELLE.)
Langue à l'écarlate.
Langue en cartouches.
Langue au parmesan.
Langue en papillotes.
Langue fourrée.
Langues en atelets (Voy. LANGUE).
Queue à la Sainte-Menehould.
Filets de bœuf à la broche.
Rol pince.
Sint-mich ou tartine de pain à l'anglaise.
Dolpettes à l'italienne.
Coquilles de cervelles de bœuf (Voy. COQUILLES).
Crépinettes de palais de bœuf (Voy. CRÉPINETTES).
Cromesquis de cervelles de bœuf et d'amourettes (Voy. CERVELLE).
Amourettes de bœuf en marinade (Voy. AMOURETTES).
Gras-double à la provençale (Voy. GRAS-DOUBLE).
Gras-double en caisse ou au gratin.
Atelets de gras-double.
Gras-double en crépinettes.

VEAU.

Tête de veau frite.
Oreilles farcies.
Oreilles en marinade.
Cervelle de veau frite (Voy. CERVELLE).
Atreaux de ris de veau.
Ris de veau en caisse.
Tendrons en marinade.
Tendrons au soleil.
Côtelettes en papilottes.
Côtelettes grillées panées.
Côtelettes en crépinettes.
Crépinettes de cervelles de veau (Voy. CERVELLES).
Cromesquis de cervelle de veau (Voyez CERVELLES).
Coquilles de blanquette de veau aux champignons (Voy. COQUILLES.
Coquilles de ris de veau (Voyez COQUILLES).
Foie de veau frit à l'italienne.
Atelets de foie de veau à l'italienne.
Saucisses de foie de veau.
Amourettes de veau (Voy. Amourettes).
Ris de veau au gratin.
Ris de veau en papilottes.
Ris de veau en crépinettes.
Pieds de veau farcis, frits.

MOUTON.

Langues au gratin.
Langues en atelets.
Langues en cartouches.
Langues en papilottes.
Cous de mouton sainte-Menehould.
Poitrine de mouton en carbonades.

Poitrine de mouton à la sainte-Menehould.
Selle de mouton panée.
Queues panées à l'anglaise.
Côtelettes en crépinettes.
Carbonades panées à l'anglaise.
Pieds de mouton farcis.
Pieds de mouton en marinade.
Langues en crépinettes. (Voy. Langue).
Polpettes de mouton.
Queues de mouton panées et frites.
Rognons à la brochette.
Animelles de mouton.
Noix de mouton en papillottes.

AGNEAU.

Oreilles d'agneau farcies.
Pieds en cartouches.
Pieds en marinade.
Côtelettes à la sauce à atelets.
Poitrine à la Ste-Menehould.
Croquettes d'agneau (Voy. Croquettes).
Langues en crépinettes.
Langues au parmesan.
Poitrine en crépinettes.
Rissoles d'agneau.
Tendrons à la Villeroi.
Poitrine à la maréchale.
Coquilles (Voy. Coquilles).
Cromesquis.

COCHON.

Les boudins, saucisses et andouilles, les cervelas.
Les pieds.
Côtelettes.
Petit salé.
Langues.
Epaule de cochon de lait à la tartare.
Queues de cochon à la Villeroi.
Crépinettes de foie de cochon.
Cervelles de cochon en crépinettes (Voy Cervelles.).

SANGLIER.

Boudin de sanglier.

CHEVREUIL.

Cervelles en marinade. (Voy. Cervelles).
Crépinettes de chevreuil.
Saucisses de chevreuil.

LIÈVRE.

Reins de levraut à la tartare.
Filets de levraut farcis et frits
Levraut en caisse.
Cuisses de levraut en papilottes.
Boudin de lièvre (Voy. Boudin).

LAPIN.

Cuisses de lapereaux au soleil.
Cuisses de lapereaux en papilottes.
Filets de lapereaux en cartouches.
Boudin de lapin à la Ste-Menehould.
Croquettes de quenelles de lapin (Voy. Croquettes).
Croquettes de lapereau (Voyez Croquettes).
Lapereau en caisse.
Atelets de lapereau.
Cuisses de lapereau panées, grillées.
Reins de lapereau à la tartare.
Cromesquis de lapereau.
Coquille de lapereau (Voy. Coquilles),
Friteau de lapereau.
Marinade de lapereau.
Caisse de lapereau.
Soufflé de lapereau.
Coquilles de cervelles de lapereau.
Conserves de lapereaux.
Saucisses de lapereaux.

FAISAN.

Filets de faisan à la Ste-Menehould.
Croquettes de faisan (Voy. Croquettes).
Cuisses de faisan en papillottes.
Saucisses de faisan.

PERDRIX.

Perdreaux à la saint-Laurent.

Perdreaux en papillottes.
Perdreaux grillés et panés.
Côtelettes de perdreaux.
Croustades au beurre à la purée de perdreaux.
Perdreaux à la tartare.

CAILLE.

Petits pâtés chauds de cailles en caisse.

BÉCASSE.

Béeassines à la minute.
Filets de béeasses en canapé.
Croûtons de purée de bécasses.
Hachis de bécasses en croustade.

ALOUETTE.

Aux fines herbes.
En croustade.
Sauté de filets d'alouettes aux truffes.
Caisse d'alouettes.

MAUVIETTES.

(Voy. ALOUETTES).

DINDON.

Ailerons au soleil (Voy. AILERONS).
Ailerons farcis à la maréchale.
Cuisses de dindon à la sauce Robert
Atelets de dindon.

POULARDE.

Croquettes de poularde (Voy. CROQUETTES).
Poularde au feu d'enfer,
Friteau de poularde.
Foies gras en caisse (Voy. FOIE).
Atelets de foies gras.
Côtelettes de foies gras.
Voyez en outre le mot VOLAILLE.

POULET.

Horly ou orly de poulets.
Cuisses de poulet au soleil.
Poulet à la tartare.
Marinade de poulets.

PIGEON.

Pigeons à la crapaudine.
Pigeons en papilottes.
Pigeons en marinade.

POISSONS.

Côtelettes d'esturgeon en papilottes.
Croquettes de turbot (Voy. CROQUETTES).
Filets de turbot frits.
Filets de turbot à l'anglaise.
Croquettes de morue (Voy. CROQUETTES).
Croquettes de saumon.
Coquilles de saumon.
Saumon fumé.
Petits pâtés de truites.
Filets de sole à la horly.
Harengs grillés.
Maquereaux en papillottes.
Filets de merlans à la horly.
Atelets de filets de merlans.
Croquettes et coquilles de brochet.
Côtelettes de brochet en papillotte.
Laitances de carpes frites.
Caisse de laitances de earpes.
Croquettes de laitances de carpes.
Anguille au soleil.
Croustade de crevettes.
Croquettes de crevettes.
Les huîtres se servent pour hors-d'œuvre.
Les anchois.
Les harengs se servent pour hors-d'œuvre
Les sardines.

PATISSERIE.

Petits pâtés à la reine.
Bouchées à la purée de perdreaux.
Rissoles à la purée de perdreaux.
Petits pâtés au jus.
Petits pâtés au salpicon.
Petits pâtés aux huîtres.
Petits pâtés au homard.
Petits pâtés au naturel.

Petits pâtés à la béchamel.
Petits pâtés à l'espagnole.
Fondus.
Woulche rabbit ou lapin gallai

Entremets.

PATISSERIE.

Darioles.
Gâteaux à la Manon.
Gâteaux à la Polonaise,
Puits-d'Amour.
Echaudés.
Toute sorte de biscuits.
Les meringues.
Les pâtes croquantes.
Gaufres à l'allemande.
Gaufres aux pistaches,

FRUITS.

Charlotte de pommes,
Marmelade de pommes.
Chartreuse de pommes.
Miroton de pommes.
Pommes au riz.
Beignets de pommes et d'autres fruits.
Pommes au beurre.
Suédoise de pommes.
Gâteaux de pommes.
Croquettes de pommes.
Pommes meringuées.
Beignets de blanc-manger.
Omelette à la célestine.
Omelette aux confitures.
Omelette soufflée.
Omelette soufflée ordinaire.
Panequets.
Les génoises.
Les gâteaux à la reine.
Tartelettes à la Chantilly.
Nougat.
Gâteau de Compiègne.
Brioche au fromage.
Gâteau de plomb.
Gâteau au lard.
Gâteau au fromage.
Talmouses.
Couques.
Solelimn.
Biscottes de Bruxelles.
Plum-pudding.
Tourte aux truffes à l'anglaise.
Tourte de frangipane.
Tourte à la moelle.
Tourte au rognon de veau.
Tourte à l'anglaise.
Tourte aux épinards.
Tourte aux confitures.
Tourte de pêches et de fruits nouveaux.
Tartelettes.
Mirlitons.
Petits gâteaux d'amandes.
Gâteaux de Pithiviers.
Gâteaux fourrés.
Gâteaux à la portugaise.
Gâteaux d'amandes massifs.
Fanchonnettes.
Pouding à l'anglaise.
Bread-pouding à l'anglaise.
Gâteau de carottes.
Gâteau aux pistaches.
Les divers flans.
Pouplin à la reine.
Croque-en-bouche.
Gimblettes.
Choux.
Gâteaux de mille feuilles.
Sultane à la Chantilly.
Côtelettes en surprise.
Prosistroles au chocolat.
Miscis-Paës.
Rissoles aux confitures.
Rissoles à la frangipane.
Rissoles aux fruits nouveaux.
Gros soufflé au café.
Omelette soufflée au moule.
Croquettes de riz.
Crême frite.
Beignets de céleri.
Cerises aux croûtons.
Marmelade d'abricots aux croûtons.
Les crêmes.
OEufs en surprise.
Diablotins.
Les gelées
Les soufflés.
Les gâteaux.

LÉGUMES.

Toutes les préparations de pommes de terre.
De topinambours.
De navets glacés.
De carottes au beurre.
Toutes les préparations de céleri, de cardons, de salsifis, etc.
Celles d'artichauts.
De concombres.
De chicorée.
D'épinards.
De choux-fleurs.
De laitues.
De lentilles.
De haricots.
De petits pois.
De choux.
De champignons.
De truffes.
L'oseille maigre à la bourgeoise.
Les asperges.
Les fèves de marais.
Les cardes-poirées au fromage.
Les aubergines.
Macédoine à la béchamel.
Chartreuse.
Les croûtons aux morilles.
Les mousserons.
Le houblon.
Le bonnet turc.
Les tomates farcies.
Les coucoudoucelles.

OEUFS.

Les diverses préparations d'œufs se servent pour entremets.

RÔTI.

Pièce d'aloyau.
Poitrine de veau.
Mouton entier à la broche.
Roast-beef de mouton.
Quartier de mouton.
Roast-beef d'agneau.
Quartier de sanglier.
Quartier de chevreuil.
Cochon de lait.
Levraut.
Lapereau.
Dindon.
Dinde aux truffes.
Oie.
Poularde.
Poularde aux truffes.
Caneton.
Poule de bruyères.
Faisan.
Sarcelle.
Perdreaux rouges et gris.
Bécasses.
Grives.
Cailles.
Mauviettes (Voy. ALOUETTES).

PLATS DE RÔT.

Truite frite.
Soles frites.
Soles frites à l'allemande.
Éperlans pour rôt.
Éperlans frits.
Merlans frits.
Brochet frit.
Carpe au bleu
Tanche frite.
Les homards, langoustes, et crevettes se servent pour plat de rôt.
Les goujons se servent pour plat de rôt.
Perches frites.
Pâté froid.
Pâté froid de veau.
Pâté d'abattis de porc frais.
Pâté en timbale.
Pâté froid au moule.
Pâté de perdreaux.
Pâté de perdreaux rouges à la Périgueux.
Pâtés de volaille.
Pâtés de Pithiviers.
Pâté chaud de mauviettes, cailles, pigeons, etc.
Pâté de foies gras de Strasbourg.
Terrine de Nérac.

DESSERT.

Les divers massepains.

Les macarons.

Les gaufres, excepté celles à la flamande et aux pistaches.

Les croquignoles.

Bouchées des dames.

Les fruits confits.

Les diverses conserves.

Les gâteaux.

Les compotes.

Les marmelades.

Les gelées de fruits.

Les confitures.

Les pâtes d'abricots, de pommes, etc.

Les candis de fleurs et autres sucreries.

Les biscuits à la cuillère.

Les biscuits soufflés à la fleur d'orange.

Les petits biscuits soufflés.

Les meringues à l'italienne.

Les glaces de fruits, et aux diverses liqueurs.

Les mousses.

SERVICES DE TABLE.

PRINTEMPS.

PREMIER SERVICE

MENU DE QUARANTE COUVERTS, EN GRAS (un dormant).

Quatre potages.

1 printanier.
1 aux choux nouveaux.
1 au blé vert.
1 de pâte d'Italie.

Quatre relevés.

1 d'une tête de veau en tortue.
1 d'une pièce de bœuf à l'écarlate.
1 de rosbif d'agneau piqué.
1 d'un turbot.

Seize entrées.

1 d'une poularde à la ravigote. 3
1 d'un pâté chaud de légumes. 2
1 de deux carrés de mouton à la servante. 6
1 de filets de maquereaux à la maître-d'hotel. 4
1 de quenelles de volaille au velouté. 9
1 de pieds d'agneau farcis à la Villeroi. 4
1 d'un ragoût mêlé. 7
1 d'hâtereaux à la bourguignone. 8
1 d'une fricassée de poulets aux petits pois. 3
1 d'une noix de veau à la dauphine.
1 de pigeons à l'hérisson. 8
1 d'une cuisse d'oie à la purée de pois
1 un soufflé de gibier. 5
1 de petits pâtés au salpicon. 7
1 de filet de caneton à la provençale. 5
1 de palais de bœuf au gratin. 6

Quatre gros entremets.

1 d'un pâté de perdreaux rouges. 1
1 d'un jambon glacé. 1
1 d'un biscuit de Savoie, 1
1 d'un buisson d'écrevisses. 1

Huit plats de rôt.

1 de poulets à la reine. 4
1 d'une accolade de lapereaux. 3
1 d'une langue de bœuf fumée. 5
1 de soles frites. 2
1 de levreaux. 3
1 de pigeons ramiers. 5
1 de cailles. 4
1 de brochettes d'éperlans. 2

Seize entremets.

1 de concombres farcis. 5
1 de petits pois à la française. 6
1 de laitues à l'espagnole. 11
1 de haricots verts à l'anglaise. 9
1 de choux-fleurs au beurre. 5
1 de tartelettes bandées. 7
1 d'épinards en croustade. 9
1 de beignets de cerises. 8
1 de fèves de marais à la sarriette. 6
1 d'œufs pochés au jus. 11
1 de gelée d'oranges dans l'écorce. 10
1 un de blanc-manger en petits pots. 10
1 de jalousies. 12

1 d'asperges au beurre. 11
1 de fondus en caisse. 7
1 de beignets de riz. 8

Quatre salades.

2 d'herbes.
1 d'olives.
1 de citrons.

MENU DE VINGT-CINQ A TRENTE COUVERTS
(avec dormant).

Quatre potages.

1 de garbure. 1
1 aux laitues. 2
1 de riz à la purée de pois. 1
1 à la bisque d'écrevisses. 2

Quatre relevés.

1 d'une matelote à la marinière.
1 d'un cabillaud en dauphin à la Sainte-Ménéhould.
1 d'un quartier de chevreuil.
1 d'une rouchis de mouton aux haricots verts à la bretonne.

Douze entrées.

1 d'ailes de poulardes à la maréchale. 5
1 de maquereaux à l'anglaise. 3
1 de cuisses de poulardes en petit cygne.
1 d'une dalle de saumon à la génoise. 3
1 de côtelettes de mouton aux laitues. 6
1 d'aspic de filets de lapereaux. 8
1 d'un caneton de Rouen au citron. 7
1 de morue au gratin à la béchamel.
1 de tendons de veau à la poulette. 4
1 de pâté chaud de cailles. 8
1 de paupiettes de veau. 6
1 d'ailerons de dinde en marinade. 7

Quatre gros entremets.

1 d'un gâteau de Compiègne. 1
1 d'une hure de sanglier de Troyes. 2
1 d'une terrine de Nérac. 2
1 de buisson de ramequin. 2

Quatre plats de rôt.

1 d'un coq vierge. 7
1 de soles frites. 8
1 de deux faisans. 7
1 de goujons frits. 8

Huit entremets.

1 d'une crême à l'anglaise. 5
1 d'une tourte aux cerises. 6
1 de nougat. 6
1 d'œufs au café. 5
1 de petits pois. 3
1 de fèves de marais. 3
1 d'artichauts à la barigoule. 4
1 d'asperges à l'espagnole. 4
Deux salades. 9
Huilier. 10

Quatre salades

2 d'herbes.
1 de citrons.
1 d'olives.

MENU DE SEIZE A VINGT COUVERTS.

Deux potages.

1 aux petits ognons.
1 au sagou et à la purée de navets.

Deux relevés.

1 d'un rosbif de mouton des Ardennes.
1 un dindon en daube.

Huit ou dix entrées.

1 de côtelettes à la Soubise.
1 d'émincée de poularde aux concombres.
1 de ris de veau piqué sur la purée d'oseille.
1 de noix de veau en bedeau.
1 de deux poulets en lézards.
1 d'une timbale de lazagnes.
1 de gibelotte de lapereaux et d'anguille.

1 de filets de bœuf en serpenteau.
1 de filets de soles à la Horly.
1 d'une casserole au ris et tendons de veau.

Deux gros entremets.

1 d'un gâteau de mille-feuilles.
d'un carpeau au bleu.

Quatre plats de rôt.

1 de cailles.
1 d'un quartier de derrière d'agneau piqué.
1 de pigeons.
1 d'un chapon pané à l'anglaise.

Deux salades.

Huit ou dix entremets.

1 d'un biscuit de niauffe.
1 d'un gâteau de vermicelle.
1 de crême aux pistaches renversée.
1 beignet d'abricots.
1 de petits pois à la française.
1 de laitues à l'espagnole.
1 de choux-fleurs aux beurre.
1 d'artichauts à l'italienne.

MENU DE HUIT A DOUZE COUVERTS.

Deux potages.

1 potage en tortue.
1 relevé de truites à la génoise.

Six entrées.

1 d'un suprême de poularde à la Chingara.
1 d'un sauté de lapereaux aux concombres.
1 d'un pâté chaud à la financière.
1 de côtelettes de pigeons.
1 de côtelettes d'agneau à la purée de champignons.
1 d'une poularde à la Saint-Cloud.

Deux plats de rôt.

1 de deux poulets, un piqué.
1 de tourtereaux.

Six entremets.

1 de beignets de blanc-manger.
1 d'un gâteau à l'italienne.
1 de gelée de citrons.
1 de petits pois.
1 d'asperges au beurre.
1 d'épinards au consommé.
Salade de petite chicorée verte.

MENU DE DOUZE A SEIZE COUVERTS A L'ANGLAISE

Potage.

1 potage en tortue (dite fausse tortue).

Deux bouts de table.

1 d'un dindon bouilli, sauce aux huîtres. ou aux céleri.
1 rosbif aux pommes de terre.

Six entrées.

1 d'une dalle de saumon bouillie; sauce aux câpres, purée de navets.
1 de deux lapereaux, sauce aux ognons, choux-fleurs sans sauce.
1 de quatre escalopes de veau.
1 de maquereaux bouillis, sauce au fenouil, épinards bouillis à l'anglaise.
1 de deux poulets, sauce au persil, purée de pommes de terre.
1 de perdreaux, brède sauce.

SECOND SERVICE.

MILIEU.

1 quartier de derrière de daim à la broche, sauce, gelée de groseilles.
1 d'une poularde rôtie.
1 d'un levraut farci à l'anglaise.

Deux salades.

1 d'herbes.
1 de citrons.

Six entremets.

1 d'une gelée de vin de Madère.
1 d'un plum-podding, sauce au vin de de Malaga.
1 d'une tourte de confiture.
1 de wouelches rabbittes.
1 d'un pudding de riz.
1 d'une gelée.

Treize à quinze assiettes de dessert.

4 compotes.
4 assiettes de fruits crus.
2 de différens biscuits.
2 de mendians et marrons.
2 de fromages.
1 assiette montée.

—

HIVER.

PREMIER SERVICE.

MENUDE QUARANTE COUVERTS (un dormant).

Quatre potages.

1 à la bisque d'écrevisses.
1 à la reine.
1 aux choux à la paysanne.
1 aux ris et au blond de veau.

Quatre relevés.

1 turbot, sauce au beurre de Vemvre.
1 de présalé sur des haricots à la bretonne.
1 aloyau à la Godard.
1 de casserole au riz, garnie d'un kari de poulet.

Douze hors-d'œuvre de cuisine.

1 de sauté de filets de mauviettes au fumet et aux truffes.
1 sauté de saumon à la maître-d'hôtel.
1 de petits pâtés d'une bouchée au hachis à la reine.
1 de filets de canetons à l'orange.
1 d'hatelets de ris de veau.
1 d'oreilles de cochon au menu-de-roi.
1 sauté de volaille aux truffes.
1 de filets de soles à la mayonnaise.
1 de boudin à la Richelieu, sauce à l'italienne blanche.
1 de côtelettes de mouton à la minute.
1 de croquettes aux truffes en côtelettes.
1 de filets de merlans à la Horly.

Douze entrées.

1 poularde à la maréchale.
1 de manchon à la Gérard.
1 de filets de bœuf, sauce au vin de Madère.
1 de poulets à la reine, sauce tomate.
1 de perdreaux à la Périgueux.
1 de manchon de cabillaud à la crême.
1 de caisses de foies gras aux truffes.
1 de côtelettes de veau à la Chingara.
1 de cailles au gratin.
1 de laitances de carpes en matelote.
1 d'ailerons de dindon en haricot vierge.
1 d'un aspic de filets de lapercaux.

Quatre gros entremets.

1 de baba.
1 de jambon de Bayonne glacé.
1 d'une longe de veau de Pontoise.
1 de croque-en-bouche.

Huit plats de rôt.

1 dindonneau.
1 de sarcelles.
1 d'éperlans.
1 de carpeau du Rhin, au bleu.
1 de levrauts.
1 de petits pigeons en ortolans.
1 de soles frites.
1 d'une hure de saumon.

Seize entremets.

1 de cardes à l'essence et à la moelle.

1 de salsifis au beurre.
1 d'épinards en croustade.
1 de truffes sous la serviette et au vin de Champagne.
1 de céleri à l'espagnole.
1 de truffes à l'italienne.
1 de choux-fleurs au parmesan.
1 de gelée au vin de Malaga.
1 de darioles au massepain.
1 de beignets de riz.
1 de petites omelettes à la Célestine.
1 de croûtes aux champignons.
1 de blanc-manger en petits pots.
1 de tartelettes bandées aux confitures.
1 de beignets de pommes en quartier.
1 d'œufs pochés à l'essence.

Quatre salades.

2 d'herbes.
1 d'olives.
1 de citrons.

MENU DE VING-CINQ A TRENTE COUVERTS (un dormant).

Douze hors-d'œuvres d'office.

4 de beurre à l'Enfant-Jésus.
2 de salades d'anchois.
2 de petits radis.
2 de cornichons.
2 de canapés.

Quatre potages.

1 à la Conti.
1 au lait d'amande.
1 au vermicelle, au blond de veau.
1 à la brunoise.

Quatre grosses pièces.

1 d'un oison à la Chipolata.
1 d'un cabillaud à la hollandaise.
1 d'une carpe à la Chambord.
1 d'une culotte de bœuf braisée aux ognons glacés.

Huit hors-d'œuvres d'entrée.

1 de petits pâtés en croustade, avec un salpicon.
1 de suprême de volaille aux truffes.
1 de filets de perdreaux à la portugaise.
1 de filet mignon de mouton en escalopes.
1 de filets de levrauts en serpent.
1 d'ailerons de poulardes à la Bellevue.
1 d'hatelets de filets de merlans, sauce à l'italienne.
1 de quenelles de saumon à l'espagnole.

Huit entrées.

1 d'un vol-au-vent de mauviettes.
1 d'une timballe de macaronis.
1 d'une poule de Caux à la Périgueux.
1 de deux canetons à la garloquine.
1 de côtelettes à la Soubise.
1 de tendons de veau en queue de paon, à la jardinière.
1 de perdreaux, sauce à la bigarade.
1 d'un ris de veau à la dauphine.

Quatre gros entremets.

1 de buisson d'écrevisses.
1 de hure de Troyes.
1 de buisson de ramequin.
1 d'un gâteau de mille-feuilles.

Six plats de rôt, dont deux gros.

1 de trois poulets (1 piqué).
1 d'accolades de lapereaux.
1 d'un quartier de chevreuil piqué.
1 de deux faisans (1 piqué).
1 de cailles de vigne.
1 d'un brochet à l'allemande.

Seize entremets.

1 de biscuits de niauffes.
1 de gimblettes glacées.
1 d'une crême aux pistaches renversée.
1 d'une crême de chocolat.
1 de beignets de blanc-manger.

1 de céleri frit et glacé.
1 d'une charlotte de pommes aux confitures.
1 d'amourettes frites.
1 de choux-fleurs à l'espagnole.
1 de haricots verts à l'anglaise.
1 de truffes en croustades.
1 d'œufs brouillés en cardes.
1 de navets en poires.
1 d'une macédoine.
1 de truffes à la piémontaise.
1 d'artichauts à l'italienne.

Quatre salades.

2 d'herbes.
1 de citrons.
1 d'olives.

MENU DE QUINZE A VINGT COUVERTS (un dormant).

Deux potages.

1 de ravioles.
1 de croûtes au pot.

Deux relevés.

1 d'une tête de veau en tortue.
1 d'une dinde aux truffes.

Quatre hors d'œuvre d'entrée.

1 de petites noix d'épaule de veau, à la purée de champignons.
1 de sauté de levrauts au sang.
1 d'escalopes de filet de bœuf aux pommes de terre.
1 d'oreilles de veau à la ravigote.

Quatre entrées.

1 de deux gros poulets, sauce a l'ivoire.
1 de deux carrés de mouton, un piqué de persil et l'autre de lard.
1 de canard sauvage, sauce bigarade.
1 d'une chartreuse de tendons de veau en huîtres.

Deux flancs.

1 d'un pâté chaud maigre de carpes d'anguilles.
1 d'un filet de bœuf a la broche, sauce hachée.

Deux gros entremets.

1 rocher.
1 petit cochon de lait en galantine

Quatre plats de rôts

1 de perdreaux rouges.
1 d'éperlans.
1 d'une poularde du Mans.
1 de soles frites.

Huit entremets.

1 de pommes au riz.
1 de gelée de marasquin.
1 de beignets de chocolat.
1 de tartelettes de Chantilly.
1 de cardes à la moelle.
1 de choux-fleurs au beurre.
1 de truffes à la serviette.
1 de salsifis frits.

Deux salades

1 d'herbes.
1 de citrons.

MENU DE HUIT A DOUZE COUVERTS.

Un potage à la julienne.

1 relevé d'une pièce de bœuf de Hambourg, garni de choucroûte.

Six entrées.

1 d'un coq vierge en petit deuil. 3
1 de bécasses en salmi. 2
1 de côtelettes de mouton sautées, avec chicorée dans le puits. 4
1 d'un pâté chaud de lazagnes.

1 de pigeons à la Gautier, au beurre d'écrevisses. 2
de palais de bœuf au gratin. 4

Relevé.

1 brioche au fromage ou un pâté de foies gras de Strasbourg.

Deux plats de rôt.

1 de poulets.
1 de perdreaux.

Quatre entremets.

1 de cardes à la moelle. 3
1 de haricots verts. 3
1 salade. 5
1 d'œufs au café.
1 de truffes à la cendre. 4

—

SECOND SERVICE.

MENU DE QUARANTE COUVERTS (un dormant).

Quatre potages.

1 à la purée de pois verts et aux croûtons.
1 de quenelles de merlans.
1 de purée de lentilles à la reine.
1 de brunoise au pain.

Quatre relevés.

1 d'un cabillaud à la Sainte-Ménehould.
1 d'un turbot, sauce aux homards.
1 d'une truite à la génoise.
1 d'un manchon d'esturgeon à la broche.

Seize entrées.

1 d'une dalle de saumon à l'espagnole.
1 de carrelets sur le plat.
1 de perches à la valesfiche
1 de vives grillées, sauce aux câpres.
1 de matelottes de foies de lottes.
1 de petits pâtés maigres.
1 d'œufs à la polonaise.
1 d'une casserole au riz et aux langues de carpes.
1 d'une carpe farcie, sauce à l'espagnole.
1 d'ailes de raietons frits, sauce poivrade.
1 de filets de merlans en turban.
1 de caisses de laitances de harengs, à l'italienne rousse.
1 d'un pâté chaud d'anguilles.
1 de filets de carrelet, sauce tomate.
1 d'une omelette aux truffes,
1 d'une morue au gratin.

Quatre gros entremets.

1 gâteau de Compiègne.
1 buisson d'écrevisses.
1 hure de saumon au bleu.
1 brochet à l'allemande.

Huit plats de rôt.

1 de soles frites.
1 d'éperlans.
1 de pilets.
1 d'oiseaux de rivière.
1 d'une carpe frite.
1 de barbues.
1 de poules d'eau.
1 de goujons.

Seize entremets.

1 de gelée d'ananas.
1 de darioles.
1 d'œufs au thé.
1 de pains à la duchesse.
1 de nouilles soufflées et meringuées.
1 d'épinards à la crême.
1 de navets en quadrille.
1 de salsifis frits.
1 de gelée d'épine-vinette.
1 de fondus.
1 de beignets de poires.
1 de côtelettes en surprise.
1 d'un flan à la suisse.
1 de cardes à l'espagnole.

1 de choux-raves au beurre.
1 de truffes au vin de Champagne.

Quatre salades.

2 d'herbes.
1 de citrons.
1 d'olives.

MENU DE VINGT-QUATRE A TRENTE COUVERTS (un dormant).

Quatre potages, deux grands, deux moyens.

1 à la julienne.
1 à la Crécy.
1 à la Conty.
1 au lait d'amandes.

Quatre pièces, deux grosses et deux moyennes

1 carpeau du Rhin à la Chambord.
1 turbot à la hollandaise.
1 murette.
1 églefin au soleil.

Douze entrées.

1 de pâté chaud de légumes.
1 de crêtes de morue à la maître-d'hôtel.
1 de filets de merlans à la Horly.
1 d'œufs à la tripe.
1 de filets de soles au gratin.
1 de grondins, sauce aux câpres.
1 d'un manchon d'esturgeon à la broche.
1 de mulet à la ravigote.
1 de maquereaux-sansonnet à la maître-d'hôtel.
1 d'omelette à l'oseille.
1 de petits pâtés de filets de brochets à la béchamelle
de rissoles à la Choisy.

Deux gros et deux moyens entremets.

1 d'un biscuit de Savoie.
1 de buisson de crabes.
1 de buisson de talmouses.
1 d'une barbue.

Quatre plats de rôt.

1 de merlans frits.
1 de carrelets frits.
1 de brochet au bleu.
1 de plongeons à la broche.

Huit entremets.

1 de macaroni à l'italienne.
1 de gâteaux à la paysanne.
1 d'œufs pochés.
1 d'artichauts au beurre.
1 de gelée d'oranges.
1 de crêmes aux pistaches renversée.
1 de haricots blancs à la maître-d'hôtel.
1 de choux-fleurs au parmesan.

Deux salades.

1 d'herbes.
1 de citrons.

MENU DE SEIZE A VINGT COUVERTS (un dormant)

Deux potages.

1 à la pâte d'Italie.
1 aux choux.

Deux relevés.

1 d'une truite à l'italienne.
1 d'un flotton à la flamande.

Dix entrées.

1 de saumon en papillotes.
1 d'anguilles à la broche.
1 d'atelets d'esturgeon, sauce poivrade.
1 d'une timbale de macaronis.
1 de grenouilles à la poulette.
1 d'une matelote de carpes.
1 fricandeau de brochet à la purée de champignons.
1 de pâté chaud de quenelles de merlans au velouté.
1 de salade de filets de turbot.
1 d'œufs à l'aurore.

Deux gros entremets.

1 nougat.
1 buisson de petites brioches nattées.

Quatre plats de rôt.

1 d'oiseaux de rivière.
1 de perches au bleu.
1 de lottes frites.
1 de soles frites.

Huit entremets.

1 de choux grillés.
1 d'œufs brouillés aux truffes.
1 de choufleurs au parmesan.
1 d'émincés de truffes au beurre.
1 de jalousies.
1 de crême au chocolat.
1 de navets en sabots.
1 d'épinards à l'anglaise.

MENU DE HUIT A DOUZE COUVERTS.

1 potage aux petits ognons à la minime.
1 relevé; un tronçon d'esturgeon à la broche.

Six entrées.

1 d'un sauté de filets de soles à la maître-d'hôtel.
1 d'anguilles à la tartare.
1 d'œufs pochés aux concombres.
1 vol-au-vent de turbot à la béchamel.
1 d'un Saint-Pierre, sauce aux câpres.
1 de filets de carrelet en anneaux.

Deux plats de rôt.

1 de goujons frits.
1 d'une carpe au court-bouillon.

Six entremets.

1 d'œufs à la neige.
1 de betteraves blanchies, sautées au beurre.
1 d'une gelée au vin de Madère.
1 de beignets de crême à la fleur d'orange.
1 de lentilles à la reine à la maître-d'hôtel.
1 de culs d'artichauts à la ravigote.
1 salade. Céleri en remoulade.

SÈVE. On nomme sève le parfum aromatique et la partie spiritueuse des vins qui se développent lors de la dégustation, embaument la bouche et continuent de se faire sentir après le passage de la liqueur. On désigne aussi la même qualité par le nom d'arôme spiritueux. La partie aromatique de la sève est la même que celle du bouquet, mais elle se fait ordinairement sentir avec plus de force parce qu'elle est accompagnée d'une portion d'alcool dont la chaleur de la bouche et celle de l'estomac provoquent la dilatation ; cette qualité est l'apanage des vins fins ; mais on la rencontre aussi dans des vins d'une qualité inférieure quand ils sont très spiritueux; le parfum est seulement moins fort et moins suave.

La sève se développe plus tôt ou plus tard dans les différens vins, suivant qu'ils ont plus ou moins généreux et chargés de couleur. Les vins légers et délicats, tels que ceux de Volnay, acquièrent ces qualités beaucoup plus tôt que ceux de Nuits, Vosne, Chambertin et autres de la même côte. Ces derniers, quoique bien supérieurs en qualité, lorsqu'ils sont parvenus à leur maturité, restent souvent plusieurs années sans bouquet; ils paraissent durs et même grossiers.

SINGER (terme de cuisine et d'office). Jeter quelques pincées de farine sur des substances que l'on mouille ensuite en les faisant cuire.

SIROP. L'on donne le nom de sirop à des préparations liquides, rendues consistantes par une addition de sucre assez considérable pour donner à l'aréomètre 35 degrés. Le sucre et l'eau sont la base des sirops, la variété des aromates détermine leur qualité ; leur but est de conserver sans les altérer les qualités de plusieurs substances.

Si on voulait, sans aréomètre, connaître si un sirop est assez cuit, le moyen le plus simple est de prendre du sirop bouillant, de suspendre perpendiculairement l'écumoire, et de laisser tomber des gouttes sur une assiette; plus le volume des gouttes est considérable, plus le sirop est cuit ou concentré. Si la portion de liquide, en tombant, laisse plusieurs gouttelettes, il ne faut pas cesser la cuisson. Lorsque la goutte est unique, la cuisson est terminée.

On prépare des sirops à froid et à chaud: 1° A froid: faites fondre dans de l'eau, le double de son poids de sucre, environ deux livres dans 18 onces d'eau ou liquide, tels que les sucs de limon, d'oranges, de roses, de violettes; passez au tamis et mettez au frais dans des bouteilles bien bouchées.

On peut encore mettre dans un vase de faïence une couche de sucre, une couche de fruits succulens, tels que groseilles, oranges, cerises; remettre par dessus une couche de sucre, et ainsi alternativement, en ayant soin que la première et la dernière couche soient de sucre, le sucre se dissout dans le suc des fruits, qui, au bout de deux jours est transformé en sirop. Cette sorte de sirop est très agréable, mais il ne se conserve pas long-temps. Il faut une grande attention en général pour cuire les sirops; pas assez cuits, ils se conservent mal; trop cuits, ils se candissent.

2° Les sirops faits par coction se font ainsi: mettez dans votre liquide du sucre, à raison d'une livre par pinte, et faites évaporer. La cuisson a pour but de concentrer les sucs. D'autres praticiens font évaporer le suc avant d'y mettre le sucre; ce moyen donne un sirop plus agréable, mais qui se garde moins aisément.

En général, dans toutes les proportions, le sucre doit être en double proportion; à froid immédiatement, à chaud, au moyen de l'évaporation.

Lorsque les substances sont visqueuses et que le sirop est fait par cuisson on clarifie le sucre; le blanc d'œuf, quand il est étendu dans l'eau, fait un réseau qui enveloppe le liquide, et, dans sa cuisson, il entraîne toutes les matières étrangères. Après avoir établi les principes, il ne nous reste plus qu'à faire connaître les différences apportées dans quelques préparations. De quelque manière qu'on obtienne un sirop, pour le conserver, il faut le placer dans un endroit très frais, à la cave, par exemple, sans cela, il fermenterait.

Sirop de sucre pour les liqueurs. Faites bouillir deux livres de sucre avec chopine d'eau. Ecumez-les en y mettant petit-à-petit, pendant qu'il bout, une autre chopine d'eau. Etant fini, mettez-y un blanc d'œuf fouetté en neige avec la coquille. Le tout ayant fait un bouillon, passez-le à la chausse.

Sirop de fruits confits. Faites chauffer et frémir le sirop qui reste des fruits que vous aurez confits, après les avoir tirés au sec, puis mettez-y un peu de sucre clarifié et faites faire un bouillon pour le finir.

Sirop de guimauve. Vous prendrez une demi-livre de racine de guimauve que vous ratisserez et laverez bien; vous la couperez par petits morceaux et la mettrez sur le feu dans trois demi-setiers d'eau; lorsqu'elle aura bien bouilli, que l'eau sera gluante, vous la jetterez sur un tamis pour en retirer la décoction; vous mettrez quatre livres de sucre; versez votre décoction de guimauve sur votre sucre; faites clarifier votre sirop comme celui de capillaire; lorsqu'il sera cuit au lissé, passez-le à la chausse, puis vous le mettrez en bouteilles lorsqu'il sera froid.

La recette des divers autres sirops a été donnée au mot de la substance dont ils portent le nom. Ainsi, voyez Groseilles, Framboises, Mures, etc., etc.

SNIT-MICH, ou tartine de pain a l'anglaise. Coupez par le milieu un pain de pâte ferme, rassis; après y avoir étendu une couche aussi légère que possible de beurre frais; coupez-en douze tartines très minces; émincez du filet de bœuf, ou du maigre de veau rôti, du rosbif, de la langue à l'écarlate, du jambon cuit, du gibier ou de la volaille rôtie; mettez ces lames de viande sur six de vos tartines, et sau-

poudrez de sel blanc ; recouvrez avec les six autres tartines ; coupez-les en petits carrés d'une bouchée ; servez alors sur une assiette.

SOLE (La). C'est un des poissons de mer le plus recherché pour la bonté de sa chair, qui est plus ferme que celle de la plie et d'un goût plus agréable. On préfère les soles qui ont neuf à dix pouces de longueur ; il s'en trouve de plus grandes, mais comme leur chair est dure au sortir de l'eau, on est obligé de les garder pendant quelques jours jusqu'à ce qu'elles soient amollies, et après cet espace de temps elles n'ont pas autant de délicatesse que celles qui, étant moins grandes, se trouvent à leur point, dès qu'on les a pêchées, et peuvent être mangées fraîches.

Ce poisson est plus long et plus étroit qu'aucun autre poisson de la même famille sa largeur n'étant que le tiers de sa longueur totale.

La sole se trouve dans la Méditerranée et l'Océan ; elle se conserve assez longtemps sans perdre de sa qualité, de sorte qu'on peut la transporter fort loin, même en été, surtout si l'on a eu la précaution de lui ôter les intestins.

On estime les soles que l'on prend depuis le Tréport jusqu'à la grande vallée de Balluette, dans la Normandie. Celles que l'on prend dans les endroits vaseux ont un goût désagréable ; la sole est plus susceptible que beaucoup d'autres poissons de contracter le goût de la vase lorsqu'elle y a séjourné.

Sa chair est délicate, légère, nourissante, et de facile digestion.

Soles frites. Choisissez deux belles soles; après les avoir vidées, lavées et bien essuyées, vous les fendez par le dos ; vous les trempez dans du lait ; vous les farinez et les faites frire ; lorsqu'elles sont frites à point, vous les égouttez et les servez avec du persil frit. Avant de les faire frire, on peut, ou plutôt, on doit leur ôter la peau, ce qui les rend plus délicates, et dignes du palais d'un gastronome.

Soles frites a l'allemande. Vos soles étant dépouillées et appropriées, enveloppez-les dans un linge afin d'éponger l'eau; coupez-les par tranches de deux doigts de largeur ; assaisonnez-les de sel, poivre, muscade ; panez-les avec une omelette où vous aurez mis un peu de beurre fondu; faites-les cuire dans une belle friture, pas trop chaude, car elles deviendraient noires avant d'être cuites; servez sur une serviette et deux moitiés de citron. Cette manière est préférée à tout autre, car elle vaut mieux, et est plus facile à distribuer sur table comme plat de rôt.

Soles sur le plat. Après avoir bien vidé et lavé vos soles, vous leur faites une incision sur le dos, dans toute sa longueur ; puis vous prenez de bon beurre que vous faites fondre ; mettez-le dans le plat que vous devez servir avec persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre ; arrangez votre poisson dessus. Faites le même assaisonnement sur le poisson que vous avez fait en dessous ; couvrez bien votre plat, et faites cuire à petit feu sur un fourneau. Quand il est cuit, servez à courte sauce, et mettez par dessus un filet de verjus ; vous pouvez mettre un peu de chapelure, poser le plat sur un feu doux, et mettre un four de campagne par-dessus.

Soles au gratin. Étendez un morceau de beurre sur un plat d'argent ; prenez ensuite des fines herbes, des échalottes et des champignons; hachez le tout bien menu ; passez-le avec du beurre, du sel, du poivre, et versez-le dans le plat; placez-y vos soles, et couvrez-les légèrement de chapelure de pain bien fine ; arrosez de quelques gouttes de beurre ; mouillez avec du vin blanc ; faites cuire à petit feu, sous un four de campagne, afin que le gratin se forme doucement. Voyez si l'assaisonnement est bon, et finissez avec un jus de citron ; servez très chaud.

On peut apprêter de même les limandes et les carrelets.

Soles (Filets sautés de). Levez les filets d'une ou de plusieurs soles ; ôtez-en la peau; parez-les, et les arrangez sur un plat à sauter ; jetez dessus du poivre, du sel, du persil haché et lavé ; faites tiédir du beurre bien frais, et versez-le par des-

sus ; mettez le tout sur un feu très ardent ; quand vos filets seront cuits d'un côté, retournez-les ; dressez les filets en couronne, et versez au milieu une sauce italienne, dans laquelle vous aurez mis un jus de citron (Voy. Italienne).

Soles (Garniture de filets de), ou Vol-au-vent. Levez les filets de plusieurs soles, comme il est indiqué à l'article Filets a la Horly ; coupez-les en escalopes ; faites-les cuire dans un sautoir avec du beurre fondu, un demi-verre de vin blanc, sel et poivre ; si vos soles sont bien fraîches, n'y mettez pas d'aromates ; vos filets étant cuits, égouttez-les ; mettez-les dans une bonne béchamel maigre ; servez-vous-en pour un vole-au-vent ou autre garniture (Voy. Béchamel).

Soles (Filets de) en mayonnaise. Faites frire des soles ; laissez-les refroidir ; puis faites-les chauffer légèrement sur le gril, afin d'en pouvoir ôter la peau ; levez les filets ; dressez-les, et opérez du reste comme il est dit à l'article Mayonnaise de Turbot (Voy. Turbot).

Soles a l'eau de sel. Mettez une poignée de sel dans l'eau ; mettez-la sur le feu ; quand elle bouillira, vous y mettrez votre poisson ; retirez-le, quand vous jugerez qu'il sera cuit, et servez-le avec du persil à l'entour.

Soles (Filets de) a la hollandaise. Prenez huit filets de soles ; faites-les cuire à l'eau de sel ; égouttez-les ; mettez-les sur un plat, avec des pommes de terre à l'eau à l'entour, et du beurre fondu à part.

Soles (Filets de) en salade. Vous vous servez de filets comme ceux pour la mayonnaise ; vous les laissez entiers, ou bien vous les coupez par morceaux ; vous les mettez dans une casserole ; puis vous faites un assaisonnement composé de quatre cuillerées à bouche de bon vinaigre, deux cuillerées de gelée fondue, dix cuillerées d'huile, une ravigote hachée, du sel, du gros poivre ; vous mêlerez bien le tout, et vous le verserez sur vos filets, que vous sauterez dedans ; vous dresserez les morceaux correctement ; versez après votre sauce dessus ; vous mettrez autour du plat des cœurs de laitues coupés en quatre, et vous décorerez votre salade avec des cornichons, des câpres, des anchois, des croûtons, etc.

Soles sautées a la Viennet. Vous coupez la tête et la queue de vos soles ; après les avoir vidées et nettoyées, vous les mettez dans votre sautoir ; vous les saupoudrez avec un peu de persil haché et lavé, un peu de ciboules hachées, du sel, du gros poivre, un peu de muscade râpée ; vous ferez tiédir un bon morceau de beurre que vous verserez dessus ; au moment du service, vous les posez sur un feu ardent ; remuez-les pour qu'elles ne s'attachent pas ; dès qu'un côté est cuit, vous les retournez de l'autre ; ensuite vous les dressez sur votre plat, et vous les arrosez avec une italienne (Voy. Italienne).

Soles en matelote (Voy. Turbot en matelote). Procédez de la même manière pour les soles.

Soles (Filets de) en turban. Dépouillez des soles ; levez-en les filets ; coupez un morceau de mie de pain en forme de bouchon ; posez ce bouchon au milieu du plat, le petit bout en bas ; entourez-le de bardes de lard, et dressez autour, en forme de talus, une farce de poisson ; arrangez vos filets sur cette farce de manière à donner au tout la forme d'un turban ; mettez sur le haut de petites truffes tournées toutes d'égale grosseur ; versez sur les filets un peu de beurre fondu, un jus de citron ; couvrez le tout avec des bardes de lard, puis avec un papier beurré, et mettez cette préparation au four ; le tout étant cuit, ôtez le papier, le lard, le bouchon de pain, et versez dans le trou formé par ce dernier, une italienne (Voy. Italienne).

Soles (Filets de) a l'anglaise. Prenez huit filets de soles, panez-les la première fois au beurre, la seconde fois à l'œuf et beurre battus ensemble ; faites-les griller au moment de vous en servir ; servez-les avec une maître-d'hôtel (Voy. Maître-d'Hôtel).

Soles (Filets de) a la Horly. Dépouillez des soles ; levez-en les filets ; parez-les et faites-les mariner dans du jus de citron

avec du persil en branches, des tranches d'ognon, du sel et du poivre; une heure après, faites-les égoutter; trempez-les dans de la farine et faites-les frire; servez avec une sauce tomate.

Soles en ris de veau. Prenez une belle paire de soles, ratissez les écailles et videz-les; étant bien propres, mettez-les à plat sur la table; enlevez vos filets de manière à ce qu'ils ne se séparent pas sur la grosse arête; piquez de lard le tiers qui est au milieu de vos filets; renversez-les sur le côté où est le lard; posez gros comme un œuf de quenelle de merlan au milieu de vos filets; enveloppez cette farce avec les deux extrémités non piquées; retournez-les ensuite; passez une ficelle en croix pour leur donner une forme carrée; marquez-les comme des ris de veau, avec carottes, ognons, thym et laurier, vin blanc et un peu de sel; une demi-heure suffit pour leur cuisson; faites bien glacer votre lard; servez dessous une sauce aux huîtres, avec une addition de beurre d'écrevisses ou d'anchois.

Soles en paupiettes (Filets de). Vous levez les filets de quatre soles, dont vous ôtez les peaux, et que vous parez de manière qu'ils soient bien carrés; après les avoir assaisonnés de sel et de poivre, vous les étendez de leur long; vous mettez dessus de la farce à quenelles de merlans, et vous les roulez en commençant par la queue, les enveloppant ensuite dans du papier bien beurré, que vous aurez soin de ficeler; vous les mettrez cuire dans du court-bouillon; étant cuits, égouttez-les; dressez-les sur un plat, et versez dessus une sauce italienne.

Soles (Filets de) en aspic. Vous préparerez vos filets de soles comme ceux dits en mayonnaise; si vous n'avez pas de gelée de poisson, vous vous servirez d'aspic (Voyez aspic); ayez soin que vos morceaux soient égaux; vous mettez de l'aspic fondue dans votre moule; vous la laissez congeler; vous décorez votre gelée avant d'y mettre vos filets; puis vous arrangez vos morceaux bien régulièrement; vous remplissez votre moule d'aspic fondue, mais froide; vous le mettez à la glace ou au froid pour qu'il prenne. Au moment du service, vous renversez votre moule sur le plat; vous vous servez, pour le détacher, du même procédé que pour l'aspic de blanc de volaille.

Soles ou filets de soles a la provençale. Ayez deux belles soles ou des filets; après les avoir nettoyés et fendus par le dos, assaisonnez-les de sel, gros poivre, ail, muscade et persil haché; mettez-les sur un plat avec de la bonne huile d'olive et un demi-verre de vin blanc, et faites-les cuire au four; coupez en anneaux six gros ognons que vous faites frire dans de l'huile; lorsqu'ils ont acquis une belle couleur et qu'ils sont cuits, égouttez-les; faites-en un cordon autour de vos soles, et servez avec un jus de citron.

Soles (Atelet de filets de). Vous vous servirez du même procédé indiqué à l'article atelet de filets de merlans (Voy. merlan).

Soles (Filets de) a la chevalière. Levez douze beaux filets de soles; ôtez-en les peaux; piquez une rosette sur le milieu de vos filets; sur l'autre côté de chaque filet, étalez-y un peu de quenelle de poisson (Voy. article quenelle); prenez douze belles écrevisses cuites; retirez-en les petites pattes et épluchez le bout de la queue; enveloppez chaque écrevisse d'un de vos filets piqués en observant de laisser le lard de la piquerie sur le dos des écrevisses; faites vos filets dans une marinade au vin; servez, sauce poivrade.

SOPHISTICATION. On entend par ce mot l'introduction frauduleuse de substances étrangères et quelquefois malfaisantes dans les alimens soit solides, soit liquides. Au mot de chaque espèce d'alimens sujets à être sophistiqués, nous avons signalé la manière dont leur falsification est opérée, et donné les moyens de les reconnaître. Nous allons parler de la sophistication des vins.

Sophistiquer ou frelater un vin, c'est y introduire des substances étrangères susceptibles de se combiner avec ses parties et d'y rester en dissolution. D'après ce, tous les procédés employés, soit pour donner à

cette liqueur un goût et un parfum agréables, ou une couleur plus intense, soit pour en augmenter le volume ou pour remédier aux altérations qu'elle a pu contracter, sont des sophistications, lorsqu'on emploie à cet usage des substances autres que le jus du raisin ou ses dérivés, c'est-à-dire le vin, l'alcool et le sirop de raisin.

Les substances signalées comme sujettes à être introduites dans le vin, sont: 1° la litharge, l'alcali fixe ou potasse et le tartrate neutre de potasse, pour corriger ou masquer le mauvais goût de ceux qui subissent la fermentation acéteuse, et tempérer l'âpreté des vins nouvellement faits; 2° les baies du sureau, de l'hièble et de l'orseille; les mûres, les prunelles et quelques autres fruits; le drapeau de tournesol, les bois de teinture, etc., pour teindre les vins blancs ou rendre plus intense la couleur des vins rouges; 3° les sirops de mûres et de framboises, l'iris de Provence et différentes graines ou épices, pour leur donner un goût et un bouquet agréables; 4° le sucre et le miel pour les adoucir; 5° enfin, le poiré et l'eau pour en augmenter le volume.

La litharge. L'emploi de ce poison serait d'autant plus blâmable que l'acidité et la verdeur des vins sont facilement corrigées par des procédés plus sûrs et qui ne sont pas susceptibles d'altérer la santé des consommateurs. On reconnaît facilement la présence de cette substance délétère, en versant quelques gouttes de foie de soufre dans un verre plein du vin dont on suspecte la franchise; s'il contient de la litharge, il se fait aussitôt un précipité noir et abondant. Dans le cas contraire, la liqueur ne fait que perdre de sa transparence et de sa couleur.

L'alcali fixe ou potasse, plus souvent employé pour diminuer l'âpreté des vins que pour corriger le goût d'aigre, ne présente pas les mêmes dangers que la litharge; il forme, avec l'acide du vin, un sel neutre, connu en médecine sous le nom de tartre folié, que l'on emploie intérieurement comme fondant et apéritif. On reconnaît les vins qui en sont imprégnés à leur couleur plutôt terne que limpide, et à leur goût légèrement salé qui, prenant à la gorge, fait qu'ils augmentent la soif au lieu de l'appaiser.

Le tartrate neutre de potasse est très soluble dans le vin, mais le tartrate acidule de potasse ou crême de tartre l'est très peu; quand on met du tartrate neutre dans le vin, il s'y dissout, s'y combine avec l'acide tartreux et forme avec lui du tartrate acidule qui, n'étant pas soluble, se précipite dans la lie. Le vin se trouve alors débarrassé d'une partie de son acide et du tartrate neutre qu'on y a introduit.

La liqueur que l'on extrait des baies de sureau, de celles de l'hièble et de l'orseille, des mûres et des prunelles, est employée dans quelques vignobles à augmenter la couleur des vins les plus communs. On n'en met jamais dans ceux de bonne qualité auxquels elle donnerait une âpreté désagréable. La seule préparation de ce genre qui paraisse dans le commerce est celle connue en Champagne sous le nom de vin de Fisme. Elle se fabrique dans la ville de ce nom, à six lieues de Reims et dans les environs de Château-Thierry. Ce dernier est fait avec des merises. On l'emploie fréquemment dans la préparation des vins rosés; quelques gouttes suffisent pour en colorer une bouteille.

Le drapeau de tournesol est une teinture tirée de la plante nommée maurelle, qui est très commune dans les environs de Montpellier et surtout dans la partie du Languedoc nommée Lavanage. Cette teinture est naturellement bleue, mais elle a la propriété de rougir sur-le-champ dès qu'on la mêle avec une substance acide quelconque. On assure qu'elle est fréquemment employée en Hollande pour teindre les vins et les liqueurs; mais il est douteux qu'il en soit fait usage en France où l'on peut se procurer à meilleur compte des vins noirs, dont une pièce suffit pour donner une belle couleur naturelle à cinq ou six pièces de vin blanc, et quelquefois à un plus grand nombre. On a essayé le drapeau de tournesol sur une demi-bouteille de vin blanc; on en a mis une demi-once et après

dissolution complète, le vin n'avait acquis qu'une couleur ponceau peu foncée, et que l'œil le moins exercé pouvait distinguer de la couleur naturelle des vins de France.

Quant aux bois de teinture, leur couleur ne résistant pas aux acides dont la présence est reconnue dans tous les vins, ils ne peuvent pas être employés à teindre cette liqueur.

Le sucre et le miel ont été proposés par plusieurs œnologues comme susceptibles de donner aux vins acerbes et plats une partie des qualités dont ils sont dépourvus. De nombreuses expériences ont constaté les avantages de cette mixtion; les raisins des plus mauvais crus et provenant d'années dont la température n'avait pas été favorable à la vigne ont fourni des vins potables, lorsqu'on a introduit dans la cuve une certaine quantité de ces matières; mais elles ne produisent pas le même effet sur le viu confectionné, dans lequel elles excitent une nouvelle fermentation qui peut devenir acéteuse.

En Champagne, les vins blancs et rosés reçoivent ordinairement une dose plus ou moins forte d'un sirop composé de sucre candi que l'on a fait dissoudre dans du vin blanc avec un peu de crême de tartre, et que l'on a soin de rendre parfaitement limpide. La quantité que l'on en met dans chaque bouteille varie suivant la qualité du vin et le goût des consommateurs auxquels on le destine. Les vins mousseux en contiennent plus que les non-mousseux, parce que le gaz acide carboniqne leur communique un goût sec et piquant qui est tempéré par ce mélange.

L'eau et le poiré sont la base des sophistications que l'autorité punit le plus fréquemment, quoique leur présence soit très difficile à constater. Ces substances ne sont pas malfaisantes pour les personnes en santé, mais elles enlèvent au vin une partie de ses qualités; et le poiré, reconnu pour sujet à attaquer les nerfs, peut produire le même effet sur les vieillards et les valétudinaires, quand il est mêlé avec le vin.

Lorsque le mélange est récemment fait, on reconnaît la présence de l'eau tant par le goût étranger qu'elle communique au vin, que par la pesanteur qu'elle lui donne et qui se fait sentir sur la langue. L'eau de puits est plus chargée de sulfate de chaux et d'autres parties terreuses que l'eau de rivière; elle a aussi un goût plus prononcé et elle est plus pesante; mais, lorsque le mélange est clarifié par le collage et qu'il repose pendant quelque temps, les matières étrangères se précipitent avec la lie, et l'eau se combine avec le vin; il est alors très difficile de juger s'il en contient. On reconnaît seulement que ce vin a peu de spiritueux et de corps.

SOUFFLÉ DE PAIN A LA VANILLE. Vous ferez bouillir une chopine de crême (plus si le soufflé est fort); vous y mettrez un bâton de vanille et six onces de sucre, auquel vous ferez jeter trois ou quatre bouillons; prenez un pain mollet d'une livre; vous en ôterez la mie, et vous la tremperez dans la crême bien chaude; vous la laisserez jusqu'à ce que l'appareil soit froid vous mettrez votre mie dans un linge blanc; vous la presserez pour eu extraire la crême que vous verserez dans un mortier avec la vanille; pilez-la bien, et vous y ajouterez gros comme deux œufs de beurre; deux œufs entiers et quatre jaunes; quand tout est bien amalgamé, passez-le au travers d'une étamine, si vous voulez, ou à un tamis à quenelles, en foulant avec une cuillère de bois; vous mettrez la purée de pain dans une casserole; vous fouetterez les quatre blancs d'œufs comme pour du biscuit, et vous les mêlerez avec la mie de pain; placez le soufflé dans une casserole d'argent que vous mettrez à un four doux; vous pouvez la poser aussi sur de la cendre rouge, et le four de campagne par-dessus; le soufflé cuit, servez le tout de suite.

SOUFFLÉ DE PAIN AU CAFÉ VIERGE. Vous ferez bouillir trois demi-setiers de crême; vous mettrez six onces de sucre; vous ferez griller quatre onces de café un peu pâte; vous le jetterez en sortant de la poêle dans la crême; vous poserez le couvercle de la casserole dessus; vous la passerez ensuite à travers une passoire sur la mie de pain; laissez-la refroidir, et faites le soufflé comme le précédent.

Soufflé de frangipane. Vous mettrez de l'eau dans une casserole, plein six cuillères à bouche, que vous délaierez avec un œuf entier et quatre jaunes; vous y ajouterez une chopine de crême, gros comme un œuf de beurre; vous poserez cet appareil sur le feu; vous le tournerez toujours; quand il sera cuit, vous le laisserez refroidir, et vous y mettrez plein six cuillères à bouche de sucre en poudre, deux macarons amers et trois doux, un biscuit desséché; vous les écraserez bien fin, et vous mettrez dans l'appareil; ajoutez plein une cuillère à bouche de fleur d'orange pralinée en poudre; vous mêlerez le tout ensemble; vous y joindrez quatre jaunes d'œufs, plus, si votre appareil est épais; vous fouetterez cinq blancs d'œufs comme pour du biscuit; vous les ajouterez au tout, puis vous mettrez le soufflé dans une casserole d'argent; faites-le cuire comme les précédens. Pour toutes sortes de soufflés, servez-vous du même procédé que ceux décrits ci-dessus.

Soufflé de pommes de terre. Faites bouillir une chopine de crême, six onces de sucre, plein six cuillères à bouche de fécule de pommes de terre, quatre jaunes d'œufs; vous délayez cette fécule avec les œufs, la la crême, du beurre gros comme un œuf, un peu d'écorce de citron hachée; vous mettrez votre appareil sur le feu, et le tournez jusqu'à ce qu'il ait jeté quelques bouillons; laissez-le refroidir; ensuite vous y joignez six jaunes d'œufs que vous mêlez ensemble; en cas que le soufflé soit trop épais, vous y ajouterez un ou deux œufs entiers; vous fouetterez quatre blancs d'œufs comme pour des biscuits; vous les mêlerez légèrement avec le soufflé que vous arrangerez dans une petite casserole d'argent; faites cuire votre soufflé comme les autres.

Soufflé de marrons. Vous émonderez vos marrons seulement à l'eau, ensuite, vous les ferez cuire dans l'eau; vous y ajouterez l'odeur que vous voudrez; quand ils seront cuits, vous les égoutterez sur un linge blanc; essuyez-les bien, et mettez-les dans un mortier; vous les pilerez beaucoup, et les passerez au tamis à quenelles; vous remettrez encore les marrons dans le mortier, avec moitié moins de beurre que de marrons; vous y ajouterez du sucre en poudre; après avoir bien pilé le tout ensemble, vous y mettrez six jaunes d'œufs (ou plus, selon la quantité de marrons), avec lesquels vous les broierez aussi. Si votre pâte est assez liquide, vous la retirerez du mortier pour la mettre dans une casserole; une bonne demi-heure avant de servir, vous fouetterez les blancs des six œufs; quand ils seront pris comme pour les biscuits, vous les mêlerez légèrement avec l'appareil; versez-le dans une casserole d'argent, et faites cuire ce soufflé comme les autres.

Soufflé au chocolat. Mettez dans une casserole deux onces de chocolat, un peu d'eau; faites fondre votre chocolat; ajoutez-y une demi-cuillerée de fécule de pommes de terre, un quarteron de sucre en poudre, quatre jaunes d'œufs; fouettez six blancs d'œufs; mêlez-les dans votre appareil; versez votre soufflé dans une casserole d'argent; faites-le cuire au four ou au four de campagne; glacez avec du sucre et servez.

Soufflé au riz. Prenez deux onces de riz crevé et cuit, comme il est indiqué à l'article Gâteau de riz; mettez-le dans une casserole, avec sucre, fleur d'orange, deux macarons amers; quatre jaunes d'œufs et six blancs d'œufs fouettés, et suivez, pour le faire cuire, le même procédé qui est indiqué aux autres souflés.

La fécule de pommes de terre est celle qu'il faut préférer pour les soufflés, de quelque odeur qu'ils soient.

SOUFRAGE. On appelle ainsi une opération que l'on fait subir aux tonneaux vides ou pleins, en brûlant du soufre dans leur intérieur. Le soufre, employé à cet usage, est fixé sur des mèches de toile, et mélangé quelquefois d'aromates. Celles de ces mèches que l'on connaît sous le nom de *mèches à la violette de Strasbourg*, sont recouvertes de fleurs de violettes, et sont les meilleures que l'on trouve dans le commerce. Il y a de l'avantage à s'en ser

vir pour les vins, tandis que les mèches simples suffisent pour soufrer les tonneaux vides.

Pour soufrer les tonneaux, on se sert d'un instrument nommé méchoir ou porte-mèche, ici représenté, dont l'extrémité



intérieure forme un crochet *i*, qui reçoit le morceau de mèche soufrée que l'on veut brûler. Après avoir allumé celui-ci, on le descend dans le tonneau par la bonde, et on enfonce le méchoir jusqu'à ce qu'il la bouche exactement. On le laisse ainsi jusqu'à ce que le morceau de mèche soit brûlé. Pendant la combustion, l'air intérieur se dilate et s'échappe avec sifflement par les moindres issues. Si le méchoir ferme bien la bonde et que l'air ne sorte pas avec force quand on le retire, c'est une preuve que le tonneau n'est pas bien joint; dans ce cas, il faut le visiter pour y faire les réparations nécessaires avant de le remplir.

La vapeur du soufre enflammé, en privant de son oxigène l'air contenu dans le tonneau, empêche la fermentation de s'établir ou en arrête les progrès. C'est pourquoi l'on a soin d'en imprégner l'intérieur des tonneaux récemment vidés que l'on veut conserver pour les remplir plus tard. Lorsqu'on néglige de le faire, les particules de liqueur qui restent attachées à la paroi de ce vase subissent promptement la fermentation acéteuse et sont susceptibles de communiquer cette altération au vin que l'on y met. C'est pour le même motif que l'on brûle de la mèche soufrée dans les tonneaux qui ne sont pas tout-à-fait pleins. Mais dans ceux-ci il faut renouveler cette opération tous les cinq ou six jours quand il fait froid, et tous les deux ou trois jours au moins quand il fait chaud. Il est inutile d'observer que l'on doit raccourcir le fil de fer qui porte la mèche, afin qu'elle ne baigne pas dans la liqueur.

On soufre plus ou moins et de différentes manières, suivant les circonstances. Un morceau de mèche soufrée d'un pouce carré, brûlé dans un tonneau de 230 litres, suffit pour purifier l'air qu'il contient; mais, lorsque le vin destiné à le remplir est disposé à fermenter, on peut doubler et même tripler la dose.

Quand il s'agit de rétablir des vins qui ont un principe de dégénération acide, ou qui subissent une fermentation accidentelle susceptible de les détériorer, on a recours à l'opération nommée *soufrer sur vin*, ou à celle dite *muter*.

Pour soufrer sur vin, on commence par bien fermer la bonde du tonneau; on pratique ensuite, avec un foret ou avec une vrille, deux petits trous dans la partie inférieure du tonneau, l'un à quatre pouces du jable, l'autre quatre à cinq pouces plus haut. Il est clair que le vin coulera par l'orifice inférieur, et que l'air entrera par le supérieur pour le remplacer. Mais avant de laisser couler le vin, il faut allumer un morceau de mèche soufrée de deux à trois pouces carrés, que l'on tient enfilé dans un morceau de fil de fer, ou dans le crochet du méchoir. On débouche les deux trous, et on place la mèche allumée contre l'orifice supérieur, alors, tandis que le vin coule par l'orifice inférieur, la flamme entraînée par l'air s'introduit dans la pièce par le supérieur, et, en traversant le vin pour monter à sa surface, le gaz acide sulfureux se combine dans la liqueur. Dès que la mèche est brûlée, on ferme les deux orifices; on ouvre la bonde pour verser le vin que l'on a tiré dans le tonneau qu'il faut reboucher immédiatement après.

On mute ou soufre les vins blancs pour conserver leur douceur. Le vin muet ou muté se fait au vignoble; on le mute au sortir du pressoir, avant qu'il ait eu le

temps d'entrer en fermentation. Il sert à donner de la douceur à d'autres vins blancs qui ont un goût acerbe ; comme il conserve une forte odeur de soufre, on ne doit le mettre qu'en petite quantité. Voici comment il se prépare :

Brûlez un fort morceau de mèche soufrée d'environ un pouce et demi en carré dans une feuillette de cent cinquante bouteilles, ou de deux pouces carrés pour une pièce de deux cent cinquante. Versez dans le tonneau vingt-quatre ou trente pintes de vin ; bouchez-le bien, et agitez-le en tous sens pendant quatre ou cinq minutes ; retirez le bondon en ayant soin de ne pas vous pencher sur la pièce, car étant chassé avec beaucoup de force par le gaz que l'agitation a fait dilater, il serait dans le cas de vous blesser. Brûlez une seconde mèche soufrée ; versez de nouveau vingt-quatre ou trente pintes de vin, et agitez comme on vient de le dire ; continuez ainsi jusqu'à ce que la pièce soit assez pleine pour qu'on ne puisse plus agiter le liquide ; alors, après avoir brûlé une dernière mèche soufrée, on remplit le tonneau avec du vin qu'on a muté dans une autre pièce. Il est inutile de faire observer qu'à mesure que la pièce se remplit, il faut raccourcir le fil de fer auquel la mèche est attachée, autrement elle baignerait dans le liquide et s'éteindrait. On le raccourcit en le courbant plus ou moins, suivant le besoin.

Par ce procédé, on fait ce qu'on appelle du vin muet qui conserve sa couleur très long-temps et ne fermente plus, surtout si on a soin de le bien éclaircir, et de brûler, à chaque soutirage, une forte mèche soufrée dans le tonneau que l'on remplit.

Le temps qui s'écoule entre le pressurage du vin et son arrivée à Paris suffit pour qu'il soit en pleine fermentation lorsqu'on le reçoit ; par conséquent, on ne peut pas en faire du vin muet ; mais on peut lui conserver sa douceur pendant quelque temps, en le soufrant plus ou moins, suivant la force de la fermentation. Dans ce cas, il suffit de faire l'opération qui vient d'être indiquée sur quarante-huit ou soixante-douze pintes de vin pour chaque feuillette, et de remplir avec du vin non muté. L'odeur du soufre est beaucoup moins forte, et se dissipe promptement. On colle ce vin avec de la poudre n° 2 (Voy. Poudre), à la dose de vingt grammes par pièce, ou avec celle n° 3 à la dose de cinquante grammes, ou enfin avec de la colle de poisson, et on le soutire aussitôt qu'il est éclairci. Lorsque l'on s'aperçoit qu'il fermente de nouveau ; on le soutire dans un tonneau fortement imprégné de mèche soufrée ; et l'on en mute même encore une partie, si on le juge nécessaire.

Voici une autre manière de conserver au vin bourru toute sa douceur ; elle consiste à mettre le moût récemment extrait du raisin dans des barils bien cerclés de fer, et, après avoir bien assuré le bondon, de les plonger dans l'eau, de manière qu'il y en ait au moins une toise par dessus. On les laisse dans cet état pendant six semaines ou deux mois ; on les retire ensuite. Le vin conserve sa douceur et ne fermente plus. Cette recette est tirée d'Olivier de Serre. Elle est préférable au soufrage, lorsqu'on ne veut muter qu'une très petite quantité de vin ; mais elle serait très difficile à employer en grand.

En Hollande, on n'aime les vins blancs que lorsqu'ils sont très doux ; ce qui force les négocians à y introduire une assez forte quantité de sucre ou de sirop de raisin, qui les mettrait dans le cas de fermenter, si l'on n'avait pas soin de les imprégner d'acide sulfureux. On fait cette opération de différentes manières, dont la plus usitée consiste à brûler dans un tonneau plusieurs bandes de mèche soufrée, l'une après l'autre, en ayant soin de laisser refroidir le tonneau après la combustion de chaque bande, afin que la fumée du soufre se condense contre les parois. Cela fait, on y verse le vin, qui contracte un goût de soufre, que l'on trouverait très désagréable en France, mais qui plaît aux Hollandais.

Les frais énormes de main-d'œuvre qu'exige la préparation du vin muet, dans les vignobles, où on se livre à cette spéculation, font désirer depuis long-temps la

découverte d'un moyen plus facile d'empêcher le moût de fermenter. Le sulfate de chaux paraît susceptible de remplir ce but par la propriété qu'il a de se décomposer dans cette liqueur, et de s'y convertir en acide sulfureux.

Lorsqu'on brûle un morceau de mèche soufrée dans un tonneau que l'on veut remplir, il faut y verser du vin aussitôt que l'on a retiré la mèche; alors cette liqueur, en traversant la vapeur sulfureuse, en absorbe la quantité suffisante pour en éprouver l'effet salutaire, qui est de la soutenir en diminuant l'action du principe fermentatif; tandis que si, après avoir soufré le tonneau on le bouche pour le remplir quelque temps après, la fumée du soufre, qui se condense en se refroidissant, s'attache aux parois et donne au vin un goût de soufre désagréable. Après avoir parfaitement rempli le tonneau, il faut laisser la bonde ouverte pendant environ une heure. Quand, après avoir brûlé une mèche soufrée dans un tonneau, on l'a bouché et qu'on a attendu assez long-temps pour que la vapeur sulfureuse se soit condensée, il faut le rincer avant que d'y verser le vin.

Il faut avoir soin de ne pas laisser tomber la mèche soufrée dans le tonneau, lors même que tout le soufre est brûlé, parce que ce résidu donnerait un très mauvais goût au vin. Quand cet accident arrive, on doit rincer de nouveau à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le morceau de mèche ou les esquilles du linge brûlé soient sortis par la bonde avec l'eau.

Quelques vignobles produisent des vins qui ont un goût de soufre assez prononcé et désagréable; il se perd à la longue; mais si l'on veut le détruire en peu de temps, il suffit d'agiter fortement la liqueur et de la coller et soutirer plusieurs fois, à quelques jours de distance. Le même moyen est employé avec succès pour ôter le même goût aux vins qui ont été trop fortement imprégnés de vapeur sulfureuse. La poudre n° 3 ôte ce goût.

SOUPER. Si le déjeûner est le repas des amis, si le dîner est celui de l'étiquette, le souper appartient, ou du moins appartenait autrefois à l'amour. Son heure, la plus voisine de celle du berger; son moment, qui est celui du repos et de la cessation des affaires et des devoirs; enfin, le doux éclat qu'il reçoit des bougies, tout concourt à le rendre favorable aux amans. Les femmes sont plus aimables à souper qu'à toute autre époque du jour: on dirait que plus le moment d'exercer leur doux empire s'approche, et plus elles deviennent tendres et séduisantes. La nuit est pour elles le temps de la souveraineté et de l'irrésistible séduction, et elles le savent si bien, que plusieurs ont fait divorce avec le soleil.

Le souper n'est pas seulement le repas de l'amour. C'est au souper que les bons mots circulent, que les saillies abondent, que les aimables réparties se succèdent et se pressent, et que chacun s'efforce de montrer l'esprit qu'il a, celui qu'il emprunte chaque matin, et même celui qui lui manque. Les gens de lettres sont alors plus saillans; le besoin de plaire anime chaque convive, et mille traits ingénieux qui partent de tous les coins de la table, font ressembler ce repas à un feu d'artifice brillant et bien servi.

Tels étaient autrefois les soupers à Paris; ils n'existent plus que dans la mémoire de ceux qui ont eu le bonheur de s'y trouver. Là, chacun était véritablement Français, c'est-à-dire aimable avec cette grâce, ce tact, cette légèreté qui n'appartiennent vraiment qu'à cette heureuse nation, la seule qui connaisse le plaisir, et surtout le plaisir de la conversation, parce que seule elle sait tout effleurer avec un charme indicible, sans jamais s'appesantir sur rien; c'est l'abeille qui suce toutes les fleurs sans se reposer sur aucune. Tous les autres peuples de l'Europe dissertent et disputent; il n'appartient qu'au seul Français de savoir converser.

Que sont devenus ces soupers délicieux, où tout ce qu'il y avait de plus aimable à Paris se trouvait réuni dans le sanctuaire de l'opulence, où régnait cette égalité sans laquelle tous les plaisirs sont nuls, où le rang, la naissance, l'esprit et la fortune

ne se montraient que pour lutter d'aménité, de goût et de graces ; où nulle supériorité ne se faisait sentir, parce que l'usage du monde avait appris à ménager tous les amours-propres, et où la beauté du jour, le poète à la mode, le ministre tout-puissant paraissaient confondus sous les drapeaux de la véritable liberté.

Hélas, ils ont disparu ! Comment souper dans une ville où l'on dîne à six heures, où les spectacles finissent à minuit !

C'est en vain qu'on a cherché à substituer les thés aux soupers ; rien ne se ressemble moins, et les élémens qui composent ceux-là sont dans une divergence, une opposition complète avec ceux qui constituaient ceux-ci. Aussi ces thés dispendieux, qu'on ne rencontre guère que dans les maisons opulentes, ne ressemblent à rien parce qu'ils ressemblent à tout. L'esprit et la gourmandise sont également déroutés à ces repas bâtards ; on n'y trouve ni conversations, ni entrées, ni bons mots, ni rôtis. Sur la table, grosses pièces froides qui ne sont guère plus faciles à digérer que les gros Midas qui sont autour. Des quolibets au lieu de bons mots, des pointes au lieu d'épigrammes !

Il est impossible que l'usage des soupers renaisse tant que nos mœurs et nos habitudes n'auront pas pris une autre direction. Il ne reste guère, à deux heures du matin, à un homme sensé, que le besoin d'aller dormir : et c'est précisément alors qu'on le met aux prises avec ces tristes ambigus qui ne sont guère faits pour le réveiller.

Les partisans de l'usage actuel citent avec emphase le mot connu du fameux médecin Dumoulin, qui disait ne s'être jamais relevé pour un homme qui n'avait pas soupé. Nous convenons de la justesse du mot, mais non de celle de son application, et nous osons mettre en fait que les thés d'aujourd'hui enfantent plus d'indigestions que les soupers d'autrefois. D'abord, rien n'est meilleur pour un estomac bien rempli, qu'une conversation aimable, vive et enjouée ; et il est prouvé que l'action de la parole aide puissamment à la digestion. Ensuite ces soupers commençaient à dix heures, et finissaient au plus tard à minuit. On ne quittait point la table pour aller se coucher, comme on le fait si poliment aujourd'hui. On passait dans le salon, où la conversation se continuait avec d'autant plus de charme, de vivacité et de liberté, qu'elle n'était plus contrainte par la présence des domestiques. C'est alors qu'on passait en revue les personnages importans ; qu'on racontait à demi-voix l'anecdote scandaleuse, l'épigramme et le couplet du jour ; enfin, c'était le moment des confidences, et rarement celui où les parties de jeu occupaient la société. Pour un homme d'esprit, pour un observateur cette heure était, sans contredit, la plus agréable de la journée.

Que l'on compare à ces conversations, celles qui succèdent aux thés ; nous nous dispenserons d'en entreprendre ici le parallèle.

Mais c'est assez parler du moral des soupers ; faisons maintenant la part du gourmand, et disons un mot de leur composition nutritive, afin de fournir à ceux qui en auraient la louable envie, le moyen de ressuciter dans leur maison, cette précieuse coutume.

Un souper dans les règles ne diffère du dîner que par l'absence de la soupe et du bouilli. Ce dernier est remplacé par une très forte pièce de boucherie, et trop souvent par un dormant économique, qui garnit le milieu de la table, au grand préjudice de l'appétit de ceux qui l'entourent. Cette forte pièce est ordinairement une longe de veau farcie, de vingt à vingt-cinq livres. Deux très fortes entrées occupent en regard les deux bouts de la table ; huit entrées ordinaires et six hors-d'œuvre complètent ce premier service ; le rôti et les entremets absolument comme au dîner ; le dessert est de même ; mais les glaces y sont d'obligation stricte ; on sert la liqueur et le café après le souper comme après le dîner. Ce dernier, vu l'heure, doit même être plus fort. C'est le cas de tenir les convives éveillés, et il est encore plus aisé d'y réussir avec du bon café qu'avec une bonne conversation.

SOUTIRAGE. On désigne par ce mot une opération que l'on fait subir aux vins, pour les séparer de la lie qui s'est précipitée au fond du vase qui les contient. En effet, les élémens de cette lie, quand elle vient à se mêler de nouveau au vin, soit que celui-ci soit agité, soit par suite d'un changement de température, peuvent occasioner la dégénération du vin.

C'est ordinairement au mois de février ou de mars, quelquefois en décembre, qu'on pratique le soutirage. Les vins doivent en général être séparés de leur lie avant l'équinoxe du printemps.

Pour soutirer les vins, on choisit toujours les momens où le vent est au nord et le temps sec, frais et clair. Il est de fait que ce n'est qu'alors que la lie est bien précipitée; les temps humides et les vents du sud en font toujours remonter dans la liqueur les parties les plus légères, et il faut se garder de faire cette opération quand ils règnent.

Le soutirage des vins se pratique de différentes manières; dans quelques pays, on se sert d'un siphon, dont la branche plongeante introduite par la bonde, dans le tonneau qu'on vide, aspire le vin qui est versé par la branche déférente dans un broc avec lequel on le verse dans le tonneau que l'on remplit. Cette méthode est assez prompte; mais on est obligé de laisser une certaine quantité de liqueur claire dans le vase qu'on vide, pour ne pas déranger la lie, et l'emploi de cet instrument n'est réellement avantageux que pour changer de tonneau le vin qui n'a formé aucun dépôt.

Dans la plupart des vignobles, on pratique dans le fond du tonneau, à l'aide d'un vilebrequin et à environ deux pouces de la douve inférieure, une ouverture convenable pour recevoir une grosse cannelle qui s'enfonce avec un maillet de bois et à petits coups, pour agiter la lie le moins possible. Il faut entr'ouvrir le robinet de la cannelle en la posant, afin que le liquide qui s'y introduit puisse chasser au-dehors la portion d'air qu'elle contient, sans quoi cet air refoulé à la surface du liquide qu'il traverse, produit une commotion qui dérange la lie. On ferme le robinet aussitôt que le vin coule. La cannelle étant posée, on enlève la bonde, s'il est possible, sans frapper sur le tonneau, ou on perce la douve de quatre à cinq trous de foret ou de vrille, afin que l'air puisse y pénétrer à mesure que le vin coulera. Si l'on se sert d'un foret, il faut l'enfoncer en le tournant comme une vrille et non en frappant, car le contre-coup pourrait occasioner le déplacement de la lie.

A Paris, on soutire le vin en tonneaux à l'aide de brocs; ce vase, large à sa base et étroit à son orifice, se place sous la cannelle qui reste ouverte pendant toute l'opération. Un ouvrier exercé retire le broc plein et le remplace par un vide sans répandre de vin; cependant on met un baquet sous la cannelle pour recevoir ce qui pourrait tomber.

Lorsque le vin est baissé au niveau de la cannelle, il cesse de couler; alors on incline la pièce en élevant le côté opposé à la cannelle et en le maintenant ainsi, soit avec des cales en bois ou en pierre, soit avec un bâton armé de deux fourches de



fer dont l'une des extrémités porte contre le mur, et l'autre sur le devant de la pièce, soit enfin et ce qui vaut mieux avec un

cric. On tire dans les brocs, tant que cela est possible, en ayant soin de faire passer le vin sur une tasse ou une cuillère d'argent afin de fermer la cannelle aussitôt que la liqueur se trouble. Lorsqu'il y a très peu de lie dans le tonneau, on est obligé de l'incliner beaucoup pour en tirer tout le vin clair. La cannelle étant alors trop basse pour placer le broc dessous, on laisse couler dans le baquet en observant toujours la limpidité du liquide.

Cette méthode très expéditive n'est pas sans inconvénient, surtout pour les vins dont le bouquet est précieux à conserver. La liqueur est frappée d'air et doublement battue; d'abord eu tombant dans le broc, et ensuite lorsqu'on la verse dans l'entonnoir d'où elle tombe dans le tonneau.

A Beaune et à Bordeaux, on emploie des instrumens qui font passer le vin d'une pièce dans l'autre sans être frappé d'air et sans commotion. Ces instrumens se composent: 1° d'une cannelle en cuivre dont le bec est droit au lieu d'être recourbé. Après avoir placé cette cannelle, comme on l'a dit ci-dessus, on y fixe un tuyau de cuir d'environ trois à quatre pieds de long, terminé par deux tubes en bois de forme legèrement conique. On introduit l'un de ces tubes dans l'orifice de la cannelle, et l'autre dans la bonde de la pièce destinée à être remplie, laquelle est placée sur le côté devant celle qu'on doit vider. Comme le tube en bois dont on vient de parler ferme exactement la bonde de la pièce à remplir, on pratique quelques trous de foret sur la douve la plus élevée, et après avoir ôté le bondon de celle à vider, on ouvre le robinet de la cannelle, alors le vin coule jusqu'à ce qu'il soit au même niveau dans les deux pièces. Pour faire passer le surplus dans la nouvelle pièce, on se sert d'un soufflet dont la douille conique ferme hermétiquement la bonde de la pièce à vider. L'air qu'on introduit dans celle-ci en chasse toute la portion de vin qui restait au-dessus de la cannelle. Dès que le vin est écoulé, ce qu'on apprend par le bruit que fait l'air chassé par le soufflet dans la cannelle et le tuyau de cuir, on ferme le robinet; on bouche avec des faussets les trous qu'on a pratiqués sur la pièce qu'on remplit, et on remet celle-ci sur la bonde. En ôtant ensuite le tuyau de cuir, on le remplace sur cette pièce par un entonnoir; on incline celle qu'on vide et l'on continue de faire couler dans le baquet ce qui reste de vin clair.

Non seulement il est nécessaire de soutirer les vins de dessus leur grosse lie avant l'équinòxe du printemps qui suit la vendange, mais il faut répéter cette opération avant chaque équinoxe tant qu'on les conserve en tonneaux.

Le premier soutirage se fait ordinairement en février ou en mars, et le second au mois de septembre. Quelques expériences sembleraient prouver qu'il convient mieux de faire le second soutirage au mois de juillet, avant l'époque où le raisin commence à tourner que d'attendre jusqu'au mois de septembre. Les vins soutirés au mois de juillet sont moins sujets à fermenter et se soutiennent beaucoup mieux que ceux soutirés plus tard. En effet, bien que la température soit toujours très élever pendant le mois de juillet, les vins que l'on conserve dans de bonnes caves et que l'on ne déplace pas, sont très calmes, tandis qu'au mois d'août ils éprouvent un mouvement de fermentation plus ou moins sensible, suivant que le principe fermentatif y est plus ou moins abondant; et comme ce principe entre pour beaucoup dans les lies, la fermentation doit être moins forte quand on les a soutirés quelque temps avant l'époque de ce travail. Ce second soutirage n'est pas nécessaire quand on a collé le vin avec les poudres (Voy. ce mot) après le premier soutirage, attendu que la lie qu'elles forment n'est sujette ni à remonter dans la liqueur, ni à la mettre en fermentation lors même qu'on l'y mêle de nouveau.

Si l'on est dans le cas de déplacer des vins trois ou quatre mois après le soutirage, il est prudent de les soutirer encore, car ils peuvent avoir fait un nouveau dépôt qui, mêlé avec la liqueur, altérerait sa limpidité et son goût.

Les vins qui ne sont pas clairs après le soutirage doivent être collés aussitôt et soutirés de nouveau dès qu'ils sont éclaircis, surtout quand on a employé au collage les blancs d'œufs ou la colle de poisson. L'expérience a prouvé qu'il n'y a nul inconvénient à ne pas soutirer de nouveau les vins qu'on a collés avec les poudres.

Lorsque le vin se trouble, soit par suite d'une fermentation accidentelle, soit parce qu'on a négligé de le soutirer avant l'équinoxe, il faut d'abord le soutirer pour le séparer de la portion de lie qui peut se trouver au fond du tonneau et le coller ensuite. S'il a contracté un mauvais goût, on opère comme il est indiqué au mot GOUT.

SOYAC. Petite sauce. (Voy. KET-CHOP).

STOKC-FISH. Nom allemand da la morue sèche.

Quelle que soit la manière dont on se propose d'accommoder le stock-fish, il faut avoir soin de le battre la veille du jour où l'on doit s'en servir; on en fait des roulades longues de six pouces et épaisses de quatre; après avoir bien lié ces roulades, on les laisse tremper vingt-quatre heures, temps pendant lequel on les change d'eau trois ou quatre fois; une heure avant de servir on met son stock-fish dans une casserole à l'eau froide, et on le fait partir sur un bon feu; on retire la casserole dès le premier bouillon et on la laisse sur le coin du fourneau sans bouillir; on égoutte au moment de servir, avec persil autour, pommes de terre à part.

On peut le servir avec l'une des deux sauces suivantes: 1° on fait blondir dans du beurre deux ognons hachés, avec une cuillerée de farine, et on mouille avec de la crême ou du bon lait; 2° on fait fondre du beurre sans le laisser tourner en huile. En allemagne, on fait cuire six belles carottes à l'eau; on hache huits jaunes d'œufs cuits, deux onces de gingembre en poudre, et on sert ces trois choses séparément.

STOCK-FISH A LA PROVENÇALE. Il s'accommode comme la morue à la provençale (Voy. MORUE).

STOCK-FISH AU BEURRE NOIR. Votre stock-fish préparé comme pour le vol-au-vent de stock-fish (Voy. ci-dessous) et bien égoutté sur un linge, posez-le sur un plat et versez dessus un beurre noir (Voy. BEURRE).

STOCK-FISH (Vol-au-vent de). Épluchez comme de la morue la desserte de stock-fish qui pourra vous rester; passez au beurre un peu blanc quatre ognons coupés en très petits dés que vous singerez avec trois cuillerées de fleur de farine. Versez une bonne chopine de crême double, et donnez à votre sauce assez de consistance pour masquer la cuillère; incorporez votre stock-fish et garnissez votre vol-au-vent; assaisonnez convenablement.

STOCK-FISH AU GRATIN. Procédez comme pour le vol-au-vent; seulement faites en sorte que votre sauce soit plus ferme; incorporez de même votre poisson assaisonné de sel, poivre, muscade; posez cette préparation sur votre plat; égalisez-la bien avec le couteau; donnez-lui la forme d'une demi-boule; prenez trois jaunes d'œufs crus, la même quantité de beurre fondu; incorporez ces deux articles en les battant avec une fourchette; ayez un pinceau; enduisez la surface de votre poisson; panez-le de suite; retirez-en le surplus de mie qui aura coulé sur le bord de votre plat; prenez des navets ou carottes crus; faites-en des croûtons; appliquez-les à l'entour afin de soutenir votre dôme; une demi-heure au four suffit; enlevez vos racines et remplacez-les par de beaux croûtons faits au beurre; avant de mettre en cuisson, faites couler un peu de beurre fondu, afin que votre gratin prenne une belle couleur.

STOCK-FISH A LA LYONNAISE. Votre poisson cuit, comme pour le vol-au-vent, égouttez-le sur un linge blanc; vous aurez préparé six moyens ognons coupés en tranche; détachez-les en anneaux; faites-les frire dans de l'huile; lorsqu'ils seront raffermis, égouttez-les; faites chauffer légèrement un verre de bonne huile d'olive; ajoutez sel, poivre, ail, muscade, deux jus de citron; mêlez le tout ensemble et saucez; vous aurez tenu vos ognons au chaud; posez-les sur votre poisson au moment de servir.

SUCRE. Le sucre pur et de première qualité doit être dur, solide, sonore, blanc;

lorsqu'on le met dans de l'eau distillée, il donne une solution complète et claire. Cette solution ne doit pas être troublée par les alcalis, ni prendre une couleur bleuâtre si on y verse un peu d'ammoniaque (alcali volatil).

Le sucre, tel que je viens de le décrire, n'est presque pas susceptible de s'altérer, Il n'attire pas l'humidité de l'air, s'effleurit même à la longue à l'air sec et se conserve très long-temps.

Le sucre peut être falsifié : 1° par du sucre de lait. On reconnaît cette fraude en traitant le sucre par de l'alcool à 30 ou 36 degrés qui ne dissoudra que le sucre et laissera intact le sucre de lait, que son insipidité fera aisément reconnaître. Le plâtre, le sable, la craie, mêlés au sucre se reconnaîtront facilement en faisant fondre celui-ci dans l'eau froide. Ces matières insolubles se déposeront au fond du vase. On a récemment découvert que le sucre obtenu avec de la fécule, mêlé au sucre de canne, avait alors la propriété de cristalliser comme lui. Nul doute qu'on ne tire parti de cette découverte, pour mêler ensemble ces deux espèces de sucre.

Le sucre dont nous venons de parler est connu sous le nom de sucre royal. On en distingue deux variétés qui ne diffèrent que par leur mode de cristallisation : le sucre royal à grains très rapprochés, et le sucre royal léger. Ce dernier est surtout destiné aux limonadiers qui désirent un sucre qui présente beaucoup de volume et peu de matière. Il a les mêmes propriétés que le premier ; seulement, étant plus poreux, il se dissout plus promptement parce que l'eau le pénètre plus facilement.

Après le sucre royal viennent plusieurs espèces de sucre en pain, qui sont plus ou moins pures, selon le travail dont elles sont le résultat ; on les distingue par leur nuance de blanc. On doit toujours préférer les sucres bien secs et bien sonnans à ceux qui sont un peu humides ; ces sucres se pèsent toujours conjointement avec leurs papiers et cordes. On trouve en outre, dans le commerce, du sucre en morceaux, ce sucre se vend sans papier ; on le désigne sous le nom de sucre casson, ou quatre cassons. Ce sucre est aussi bon que les précédens ; ce sont des pains que l'on a cassés pour savoir si le sucre dans l'étuve était sec jusqu'au centre, ou des pains qui sont mal venus dans le moule, ou ont été endommagés par accident.

On trouve en outre, dans le commerce, du sucre en pain de vingt-cinq à trente livres ; ce sucre cesse d'être sucre en pain, et est connu sous le nom de lumpses. Il y a deux espèces de *lumpses :* les unes sont bien étuvées et sèches jusque dans leur centre, les autres, au contraire, ont été un peu étuvées ; mais, à l'exception d'une croûte d'un pouce au plus d'épaisseur, qui forme, pour ainsi dire, un moule solide, le reste est humide et s'égraine facilement sous les doigts. Elles ne sont pas coniques comme les pains de sucre, mais toujours tronquées. Elles sont le produit de l'évaporation des sirops qui ont déjà fourni du sucre en pains, ou du sucre candi.

Enfin on trouve dans le commerce des lumpses plus ou moins colorées ; mais ces sucres appartiennent à l'espèce de cassonade connue sous le nom de *vergeoises*, dont il sera fait mention un peu plus tard.

Sucre candi. Le sucre candi est un sucre dont on a favorisé la cristallisation régulière. Pour obtenir le sucre en pain, on concentre beaucoup le sirop, et on le remue même dans les formes, pour que les cristaux étant brisés puissent se rapprocher davantage ; pour obtenir le sucre candi, on cuit moins le sirop, et on le verse dans des terrines que l'on dépose à l'étuve, où ils éprouvent une évaporation lente qui permet aux molécules du sucre de s'agglomérer d'une manière constante et régulière.

Il y a également plusieurs variétés de sucre candi ; elles dépendent de la pureté du sucre employé à leur fabrication. Il y a du sucre candi très blanc, très transparent, c'est la première qualité et la meilleure ; il y en a qui est d'un brun roux, et celui-là est le moins bon ; entre ces deux extrêmes, il y a cinq à six nuances intermédiaires.

Le sucre candi est moins pur que le su-

cre en pain. Le volume des cristaux fait qu'on ne peut enlever par le lavage que le sirop qui est à leur surface, tandis que, dans le sucre en pain, les cristaux étant très petits laissent entre eux un passage à l'eau du terrage qui les lave parfaitement et les dépouille entièrement du sirop dans lequel ils ont cristallisé.

Sucre de betteraves. Autrefois, les différens noms de moscouades, cassonades ou castonades, étaient donnés aux produits de la canne à sucre, arrivés directement des colonies, et qui, ordinairement; étaient destinés à faire le sucre en pain. Mais depuis que la cherté du sucre a forcé à tirer tout le parti posssible des sucres bruts, il y a, dans le commerce, des sucres que l'on désigne sous le nom de *vergeoises* quoique le public les appelle toujours cassonades, et qui sont très différents de la véritable moscouade, ou cassonade.

Les cassonades sont de plusieurs degrés de pureté. Il y en a de blanches et très sèches, de la Martinique; ce sont les plus riches en sucre et les meilleures; de blanches, mais humides et grasses, de (l'Inde et du Brésil); de grisâtres et sèches, de la Martinique, terrées; enfin, il y en a qui sont colorées de jaune pâle, ou brun foncé, avec toutes les nuances intermédiaires.

Les cassonades les meilleures sont celles qui offrent le plus de points grenus et brillans, qui ont une saveur sucrée franche, sans arrière goût de brûlé ou de caramel. Toutes ces cassonades sont des produits du suc vierge de la canne à sucre; les différences qu'on y remarque proviennent du terroir sur lequel ont été cultivées les cannes, et surtout de la manière dont le suc de la canne a été préparé et élaboré, dont le sirop a été cuit, et la cassonade ellemême égouttée, terrée ou non terrée, c'est-à-dire lavée ou non lavée.

Les vergeoises sont des produits dans lesquels le sucre est coloré par un sirop de mélasse altéré par l'action réitérée de la chaleur, dans les opérations qu'on lui a fait subir, et contenant en outre tous les sels solubles dus aux matières employées pour clarifier les sirops, tels que chaux, sang de bœuf, etc.

Lorsqu'on a fait fondre de la cassonade pour en retirer le sucre royal, le sirop qui découle de la forme est remis sur le feu, et fournit du sucre de seconde qualité. Le sirop qui provient de ce sucre de seconde qualité est cuit de nouveau pour en obtenir les lumpses blanches; enfin, le sirop qui a égoutté de la forme des lumpses est encore soumis à l'action de la chaleur, et, lorsqu'il est cuit, on le coule dans des formes pareilles à celles des lumpses. Il en résulte un pain de sucre plus ou moins jaune, dont les grains sont peu adhérens, humides et gras; enfin, le liquide qui est sorti de la forme est soumis de nouveau à l'action de la chaleur, et, lorsqu'il est cuit et refroidi en la remuant toujours comme on le fait dans les précédentes opérations, on le coule dans les formes, et on laisse égoutter. On obtient un pain très coloré, que l'on sépare ordinairement en trois parties, qui font trois qualités de vergeoises, différentes en couleur, de brun pâle au brun foncé.

Ces cassonades ont un goût âcre, et ne conviennent pas aux estomacs délicats; c'est un produit épuisé et en partie altéré comme la mélasse. Les vergeoises ont cependant une qualité, c'est de ne pas contenir, comme les cassonades, du sable et des impuretés, parce que le sirop dont on les extrait a toujours été passé à la chaleur.

Les sucres de canne et de betterave sont absolument identiques, pour leurs propriétés, à poids égal. Le sucre ne nourrit pas, et se digère très facilement; dissous dans l'eau, il constitue une excellente boisson.

Le sucre d'orge se fait avec du sucre cuit sur un feu modéré, dans une décoction d'orge mêlée avec des blancs d'œufs fouettés qu'on écume bien. On passe ensuite ce sucre à la chausse, et on le fait rebouillir, jusqu'à ce qu'il forme de larges bulles. On le verse ensuite sur une table de marbre, frottée légèrement d'huile d'amandes douces. Lorsque les bulles cessent, et que les extrémités tendent à se rapprocher du

centre de la masse, alors on la roule en bâtons, qu'on laisse refroidir et durcir.

Le sucre qu'on doit employer dans l'office doit être le plus blanc et le plus net; il faut le choisir dur, sonnant, léger et d'un goût agréable. Quand il est ainsi choisi, il faut moins de travail pour le clarifier. Si l'on se sert de cassonade, quelque nette qu'elle soit, il faut la clarifier.

On distingue environ quinze degrés de cuisson dans le sucre, dont le premier est la clarification, qui se fait ainsi : fouettez un blanc d'œuf dans un demi-setier d'eau, pour cinq à six livres de sucre; deux blancs d'œufs dans une chopine d'eau, pour dix à douze livres de sucre, et de même en proportion pour le plus ou le moins. Faites bouillir votre sucre jusqu'à ce qu'il ait monté à trois différentes reprises, en calmant l'ébullition par un peu d'eau que vous y mettrez à mesure qu'il montera. Retirez-le de dessus le feu; laissez-le reposer et l'écumez; remettez-y un peu d'eau pour le faire rebouillir; écumez-le encore, et le passez à l'étamine.

Comme la base de l'art de confire dépend des différens degrés de cuisson du sucre, nous les allons détailler; nous commencerons par le sucre grillé, parce que celui-là n'exige pas d'être clarifié.

Sucre grillé. Faites bouillir du sucre à grand feu, en le remuant avec un peu d'eau, jusqu'à ce qu'il soit de couleur de cannelle un peu pâle, pour vous en servir bien chaud. Si, par hasard, on avait manqué une cuisson, on y remettrait un peu d'eau, et on ferait rebouillir le sucre jusqu'à ce qu'il fût revenu au degré qu'on veut.

Sucre au petit lissé. Faites-le clarifier et bouillir ensuite jusqu'à ce qu'il forme un fil entre les doigts, qu'il se rompe et reste en goutte aux doigts entre lesquels on le presse.

Sucre au grand lissé. A ce degré, il faut que le sucre, en le pressant entre les doigts forme un fil plus fort que le précédent.

Sucre au petit perlé. A ce degré, votre sucre doit former entre les doigts un fil qui ne se rompe point, à quelqu'ouverture que soient le pouce et l'index entre lesquels on les presse.

Sucre au grand perlé. On connaît que le sucre est cuit au grand perlé, lorsque le bouillon forme des espèces de perles rondes et élevées.

Sucre au soufflé. Pour voir si le sucre est cuit au soufflé, trempez l'écumoire dans la poêle; et la secouez; puis soufflez à travers: s'il s'envole par feuilles, il est au degré recherché; s'il coule encore, il n'est pas suffisamment cuit.

Sucre a la plume. On connaît que le sucre est cuit à la plume, lorsqu'après quelques bouillons de plus que pour la cuisson précédente, en soufflant à travers l'écumoire, ou en secouant la spatule, les étincelles ou boules qui sortent des trous, ou se détachent de la spatule, sont plus grosses, et s'élèvent en haut.

Sucre a la grande plume. Lorsqu'après avoir essayé à plusieurs reprises le degré de cuisson, les bouteilles paraîtront plus grosses et en plus grande quantité, de sorte qu'elles semblent se lier les unes aux autres, alors votre sucre sera cuit à la grande plume.

Sucre au petit boulé. Pour connaître si le sucre est cuit à ce degré, ayez un gobelet plein d'eau fraîche; trempez-y vos doigts pour prendre du sucre. Remettez-les promptement dans l'eau. Si, en se refroidissant, le sucre se roule et se manie comme la pâte, le sucre est cuit au petit boulé.

Sucre au gros boulé. Ce degré ne diffère du précédent que parce que le sucre roulé entre les doigts est plus ferme que le précédent.

Sucre au cassé. Pour s'assurer de ce degré de cuisson, il faut que le sucre qu'on aura roulé dans ses doigts, comme à la cuisson précédente, se casse net.

Sucre au caramel. On lui donne quelques bouillons de plus que celui au cassé; pour le mettre au degré du caramel. On peut éclaircir ce sucre, en y mettant du jus de citron. Il faut observer de l'arrêter au degré que nous venons de dire, sans quoi il brûlerait et prendrait un goût désagréable.

Sucre au candi en terrine, a la fleur d'orange, ou gros candi. Vous prendrez quatre livres de sucre que vous clarifierez;

vous aurez préparé avant une demi-livre de fleur d'orange, bien blanche, fraîche, et épluchée; vous ferez cuire votre sucre dans une poêle au soufflé; vous jetterez votre fleur d'orange dans le sucre, et lui ferez prendre une douzaine de bouillons; vous passerez le tout sur un tamis de crin; remettez dans la poêle le sucre qui est passé, et cuisez-le au soufflé; après l'avoir écumé et ôté du feu, ajoutez le quart d'un verre de bon esprit de vin, et versez-le dans une terrine; couvrez-le et mettez-le à l'étuve pendant huit jours, ayant soin d'y conserver une chaleur égale; après ce temps, vous égoutterez votre terrine pour en retirer le sirop, et le candi reste attaché; vous chaufferez la terrine et ferez détacher le sucre qui tient après.

Vous pouvez tirer parti de la fleur d'orange qui a fait votre candi; vous aurez du sucre en poudre, la quantite qui convient: vous mettrez votre fleur d'orange, qui est égouttée, dans le sucre en poudre, en la frottant bien avec les mains pour la sécher; vous la tamiserez pour en retirer le sucre, la mettrez sécher à l'étuve; vous aurez ainsi de la fleur d'orange pralinée très belle.

Sucre (Gros candi à la rose). Vous suivrez le même procédé pour tous les gros candis, en ajoutant les couleurs qui y sont analogues; pour celui de rose, c'est l'esprit de rose qui est préférable à l'eau de rose distillée, et surtout que les odeurs soient fortes en fleurs et bien aromatisées, en observant que si l'on mettait les odeurs que l'on veut donner à son candi en même temps cuire avec le sucre, elles ne serviraient à rien, l'odeur s'évaporerait en bouillant; il ne faut les mettre qu'après que le sucre est cuit; si c'était de l'eau de rose au lieu d'esprit, il faudrait cuire un peu plus le sucre, et y ajouter la couleur pour la rose, soit de la cochenille préparée ou du carmin détrempé avec un peu de sucre clarifié, et avoir l'attention de n'en pas trop mettre pour que votre candi soit d'un joli rose.

Sucre (Gros candi jaune). C'est toujours la même préparation que pour ceux dont nous venons de parler; vous prendrez pour la couleur une pincée de safran que vous mettrez bouillir dans un demi-verre d'eau, et vous colorerez votre sucre avec cette teinture et un peu d'essence de citron.

Sucre (Candi aux violettes). Prenez une demi-livre de fleurs de violettes tout épluchées; vous ferez cuire une livre de sucre clarifié au fort perlé; lorsqu'il sera à demi froid, vous y mettrez votre fleur et poserez votre poêlon sur de la cendre chaude pendant deux heures, pour que la fleur jette toute son humidité; ensuite vous l'égoutterez sur un tamis; vous retirerez le sucre; vous aurez du sucre en poudre, passé au tamis de soie; dans lequel vous mettrez votre fleur et la frotterez bien dans les mains pour la sécher; vous la poserez sur un tamis; mettez-la à l'étuve jusqu'au lendemain, pour qu'elle soit bien sèche; ensuite vous la tamiserez pour en séparer le sucre d'avec la fleur; vous prendrez trois livres de sucre clarifié que vous ferez cuire au soufflé; vous aurez votre moule préparé pour faire votre candi; lorsque le sucre sera cuit, vous le verserez dans le moule, et garnirez toute la surface du sucre de votre fleur, sans en mettre trop épais, en appuyant dessus avec une fourchette pour que la fleur prenne bien le sucre, et qu'il soit bien couvert; mettez votre moule à l'étuve pendant cinq jours, sans chauffer trop fort; vous l'égoutterez pour en retirer le sirop, et lorsqu'il sera froid, vous le sortirez du moule en mettant une feuille de papier sur la table; renversez alors fortement votre moule pour faire tomber votre candi.

Sucre (Petit candi de jasmin). Vous épluchez deux poignées de jasmin que vous passerez dans un sucre cuit, comme nous avons dit pour la violette; vous le ferez ensuite sécher dans le sucre en poudre pour le remettre sécher à l'étuve; vous mettrez cuire du sucre au soufflé; vous mêlerez votre fleur, et vous finirez comme il est indiqué pour la violette.

Sucre (Candi de jonquille entière). Vous prendrez de la jonquille double; vous en

couperez la queue près de la fleur, à un quart de pouce; vous ferez cuire du sucre, dans lequel vous la jeterez pour prendre un seul bouillon avec le sucre; vous la retirerez du feu, et la laisserez un quart-d'heure jeter son humidité; vous l'égouttez bien et la jetez dans du sucre en poudre, passé au tamis de soie, en maniant le tout légèrement; il faut avoir l'attention que toutes les feuilles se développent et se chargent également de sucre en secouant et soufflant dessus; pour que la fleur conserve sa forme, vous les arrangez sur un tamis, en les prenant l'une après l'autre, ayant eu soin de garnir le fond de votre papier, et les faites sécher à l'étuve, pour les mettre ensuite dans une boîte, et les tenir toujours dans un endroit sec; l'on peut mettre aussi ces fleurs au candi, ayant soin d'avoir de petites grilles faites pour les moules, sur lesquelles elles seront posées, et une dessus, pour qu'elles trempent dans le sucre; en mettant un poids de deux livres pour les y maintenir enfoncées.

Cette même manière peut être employée pour toutes les fleurs que l'on veut conserver au sucre, soit pralinées, soit entières; l'on peut, par ce moyen, se procurer des candis de fleurs pour toutes les saisons, ainsi que des fruits, amandes, pistaches, angéliques et dragées, etc., etc.

Sucre (Petit candi d'amandes). Vous prendrez une livre d'amandes douces nouvelles; vous les émonderez; coupez-les très mince dans leur longeur; vous aurez une livre de sucre clarifié, dans lequel vous mettrez vos amandes pour les praliner, en vous servant d'une spatule de bois pour les remuer sur le feu, jusqu'à ce que vous voyiez que votre sucre est cuit à pouvoir les sabler, c'est-à-dire à la cuisson du fort soufflé; vous les retirez du feu et les remuez avec la spatule, jusqu'à ce que le sucre soit en sable; vous les tamisez pour en retirer les amandes, que vous couperez en quatre parties, pour les mettre en couleur séparément; la couleur blanche est celle dont elles sont après avoir été pralinées, l'une pour le rose, l'autre pour le jaune, et la dernière pour le vert. Pour le premier, vous détrempez un peu de carmin avec du sucre clarifié, et mettez vos amandes en couleur dans une assiette; pour le jaune, avec un peu de teinture de safran; et pour le vert, avec le vert d'épinards; vous ferez sécher toutes les amandes en couleur, sur un tamis, à l'étuve; lorsqu'elles seront sèches, vous mêlerez le tout ensemble, en y ajoutant celles que vous avez laissées blanches; vous ferez cuire du sucre au soufflé, la quantité à peu près que votre moule peut contenir; vos amandes étant bien sèches, vous en garnissez toute la surface du sucre, sans en mettre trop épais, en les faisant tremper avec une fourchette, et vous les mettez à l'étuve un peu chaud, sans cependant qu'il y ait un très grand feu; cinq heures suffisent pour que votre candi soit bien pris; vous l'égoutterez bien et deux heures après vous pourrez le retirer du moule.

Sucre (Petit candi à la rose). Vous pralinerez deux poignées de roses effeuillées dans du sucre clarifié, en poussant la cuisson du sucre avec la rose au fort soufflé; il faut ensuite les retirer du feu, les sabler et les passer au tamis; pour en retirer le sucre, en les frottant avec les mains, pour que la fleur s'élargisse; en outre, les mettre sécher à l'étuve, et préparer votre moule; faites cuire votre sucre au soufflé, comme nous l'avons dit ci-dessus pour la jonquille et la violette, etc.; on doit ajouter au sucre, avant de le couvrir avec les roses, un peu de carmin délayé avec du sucre clarifié, pour que le candi ait une petite teinte de rose.

SULTANE A LA CHANTILLY. Patisserie. Mettez une demi-livre de sucre royal dans un petit poêlon, avec un peu d'eau claire et gros comme une noix de miel de Narbonne; faites bouillir votre sucre; écumez-le bien; faites-le cuire au cassé; au moment qu'il a atteint sa cuisson, mettez-y un peu de jus de citron; remuez bien votre sucre; vous avez préparé un moule et l'huilier, ainsi que deux fourchettes d'argent attachées ensemble; trempez le bout de vos fourchettes dans le sucre; filez ce sucre dans le moule; mettez le cul de

votre poêlon sur de la cendre chaude, et filez ainsi votre sultane jusqu'à ce qu'elle ait assez de consistance pour que vous puissiez la détacher du moule ; quand elle sera détachée de votre moule, refilez encore du sucre pour lui donner plus de force, vous aurez préparé sur un fond de pâte d'office un socle monté à jour, avec des petits gâteaux décorés de différentes manières ; dans le milieu, mettez un fromage à la Chantilly, assaisonné de sucre en poudre, de fleur d'orange; posez votre sultane sur le bord de vos petits gâteaux ; et servez.



TACHES (Art d'enlever les). Les meubles, ustensiles et vêtemens, sont souvent exposés à des accidens, qui, sans altérer leur qualité ni les mettre hors d'état de servir, leur ôtent de leur prix, en les privant, au moins momentanément, de leur éclat et de leur propreté ; lorsque l'accident n'atteint qu'une partie du meuble ou de l'étoffe qui y a eté exposée, on appelle tachées les parties endommagées dont l'aspect et la couleur forment un contraste plus ou moins choquant avec les parties qui sont restées dans leur état primitif. Les taches peuvent provenir de plusieurs causes et altérer de plusieurs manières les objets tachés.

Ainsi, nous distinguerons : 1° Les taches par simple application. Ces taches ne font que couvrir l'objet sur lequel elles sont déposées, sans l'altérer ; telles sont celles occasionées par des terres délayées, la crotte, le plâtre, la craie, etc. Ces taches s'enlèvent mécaniquement.

2° Les taches par imbibition qui, sans altérer la nature intime de la couleur et de l'objet coloré, s'imprègnent dans ses pores assez intimement pour en changer l'aspect, et pour que l'on soit obligé d'avoir recours à des moyens physiques ou chimiques, et quelquefois à ces deux espèces de moyens réunis, pour les faire disparaître ; telles sont les taches faites par les corps gras, huileux, ou résineux.

3° Enfin les taches par altération chimique, produites par des substances qui réagissent sur la couleur et quelquefois sur le corps coloré ; cette espèce de tache exige non seulement des moyens différens, selon la nature de l'agent qui les a produites, mais souvent elle exige qu'on emploie ces moyens immédiatement après que la tache est faite, parce que, si l'on différait leur application, le mal serait irrémédiable : cela a lieu surtout pour les taches produites par les acides minéraux, par la potasse, la soude, la chaux vive, etc., et autres subtances qui ont la propriété de détruire les matières organiques végétales ou animales.

La nature du corps taché, sa forme, sa disposititon, son isolement ou son association à d'autres corps, compliquent en-

core la difficulté de l'enlèvement des taches, et mettent dans l'obligation de réfléchir sur les moyens à employer et sur leur mode d'application, qui exige souvent des précautions minutieuses pour préserver de l'action du réactif les parties environnant la tache que l'on veut enlever. Nous n'insisterons pas d'avantage sur ces considérations, ce serait mettre en doute deux qualités que nos lectrices surtout possèdent par l'habitude des soins domestiques, le tact et l'adresse.

Pour procéder avec ordre, nous nous occuperons successivement du nettoyage des taches.

1° Des meubles et ustensiles métalliques ;

2° Des meubles et ustensiles en bois ;

3° Des étoffes tirées du règne végétal ;

4° Des étoffes tirées du règne animal ;

5° Enfin du nettoyage des objets en peaux, comme gants, cuirs des revers de bottes, cuirs garnissant les bureaux, etc.

Taches sur les meubles et ustensiles métalliques.

Les métaux sont sujets à être tachés, les uns par l'action de l'air et de l'humidité, comme le fer, le cuivre, l'étain, le fer-blanc; quelques uns, comme l'or et l'argent, qui ne sont pas attaquables par ces deux agens, le sont, ainsi que les métaux précédens, par les acides, surtout l'eau-forte (acide nitrique) et l'eau régale, et sont aussi attaquables par les matières qui contiennent du soufre, tels que les œufs, et même par les exalaisons sulfureuses, qui les noircissent. Quelquefois la tache est légère et ne pénètre pas dans le corps du métal; il suffit alors de frotter vivement l'endroit taché avec une brosse rude, ou un morceau de drap de laine; souvent on aide l'action de ces corps en ajoutant une poudre fine et douce, de la sciure de bois, de la poussière de motte de tanneur, le tripoli, le blanc d'Espagne, la terre à four desséchée. Lorsque les objets sont peu volumineux et très divisés, comme une chaîne d'acier poli, on met toute la chaîne dans un morceau de drap saupoudré de craie, et on frotte entre les mains, pendant quelque temps, le drap dont ont a repliés les extrémités, de manière que les pièces éprouvent entre elles un frottement qui leur rend le poli; on soumet ensuite la chaîne à l'action d'une brosse un peu rude qui enlève la craie et l'oxide qui a été détaché.

Lorsque la rouille ou le vert-de-gris ont pénétré dans le métal et altéré le poli, il faut d'abord les enlever en frottant avec des corps durs, mais en poudre; tels sont le grès pulvérisé, le sablon, l'émeri; quelquefois même on est obligé d'avoir recours à la lime. Lorsque tout l'oxide est enlevé, il faut repolir l'endroit taché en le frottant long-temps avec du grès ou de l'émeri en poudre impalpable, délayé avec un peu d'huile. Lorsque le poli est bien revenu, il faut essuyer, pour absorber l'huile, et si c'est un ustensile de cuivre, le passer au tripoli ou à la craie, car les corps gras qui préservent le fer de l'oxidation, oxident le cuivre.

L'argent, l'or, l'étain, lorsqu'ils son tachés ou noircis par des émanations sulfureuses, se nettoient en les frottant d'abord dans une eau légèrement vinaigrée, et les frottant ensuite avec du tripoli, du blanc d'Espagne, ou toute autre poudre fine qui ne soit pas dans le cas de les rayer.

Les ustensiles en fer-blanc ne doivent pas être soumis à l'action du vinaigre étendu d'eau, mais simplement au frottement avec le blanc d'Espagne.

Les pièces dorées argentées, plaquées ou doublées, se nettoient comme l'or et l'argent, seulement on doit ménager le frottement et ne faire que ce qui est absolument indispensable.

Depuis plusieurs années beaucoup d'ustensiles en fer et en cuivre sont revêtus d'un vernis pour les préserver de l'action de l'air et de l'humidité. Les substances qui tachent le vernis souvent n'attaquent pas le corps qui en est recouvert, et, pour enlever la tache, il suffit de rendre au vernis sa transparence. On y parvient facilement par les moyens suivans.

Si l'on opère sur un vernis gras, tel que les vernis noirs et bleus dont on enduit les rampes d'escalier, on leur rend leur éclat en frottant la tache avec un morceau de drap ou de serge légèrement imbibé d'huile. Si au lieu d'une tache le vernis est fendillé et prêt à s'enlever par écailles, on le frotte légèrement d'huile de lin, on applique un papier dessus, et on passe dessus en appuyant un peu, un fer à repasser, chauffé au même degré que pour repasser le linge. La chaleur ramollit le vernis, lui rend sa souplesse, et l'huile favorise la réunion des gerçures qui s'étaient déjà faites.

Lorsque les métaux sont recouverts d'un vernis résineux, on frotte les taches avec un morceau de flanelle ou de drap léger dans le milieu duquel on a mis un peu de composition suivante :

Cire jaune, une once ;

Mastic pulvérisé, une demi-once ;

Huile volatile de térébenthine, deux onces.

Coupez la cire par petits morceaux, et mêlez-la avec le mastic en poudre : mettez le tout dans une boîte de fer-blanc, versez dessus l'huile de térébenthine, remuez le mélange toutes les heures ; lorsque le tout sera bien incorporé, ce qui arrive en vingt-quatre heures, fermez le vase avec son couvercle, et conservez pour le besoin. Cette composition s'emploie aussi pour rendre l'éclat aux meubles en bois vernis, etc.

Meubles en bois.

Les meubles en bois sont :

Ou polis et sans aucun apprêt ni vernis,

Ou polis et vernis,

Ou enfin recouverts de peinture.

Les meubles en bois non vernis s'emploient surtout pour la préparation de nos alimens ; tels sont les billots, les tables de cuisine, qui sont en bois durs, ainsi que les petits ustensiles, tels que cuillères de bois, etc. Les bois blancs et mous ne sont guère employés que pour former des tablettes ou des tables à dresser.

Le destination de ces meubles et ustensiles exige qu'on les maintienne dans un état constant de propreté. On parvient à ce but en les lavant avec de l'eau bien chaude, quelquefois même avec un peu de lessive. Lorsque l'on opère sur les bois durs, on peut même les gratter à vif; les petits ustensiles avec un morceau de verre ; les tables et tablettes avec un couteau, ou une feuille. On peut même, si l'on veut qu'ils soient polis, les frotter ensuite avec une pierre-ponce ; après les avoir bien nettoyés on les essuie avec un linge, surtout les bois minces, pour que l'humidité ne les fasse pas déjeter ou fendre. Lorsque les tables de cuisine sont fendues, on est dans l'usage de couler du plomb dans la fente, pour remplir le vide. Cet usage peut être dangereux, parce que le plomb est un métal pernicieux pour la santé, et qu'il peut s'en introduire dans les alimens. Au lieu de plomb c'est de l'étain qu'il faut employer : il remplit parfaitement l'indication et ne présente aucun danger.

Meubles polis et vernis.

Les meubles d'appartement sont polis et ordinairement vernis, soit par le moyen d'un peu de cire qu'on étend par le frottement sur toute la surface du meuble, soit par une composition liquide étendue au pinceau : les boiseries sont souvent dans le même cas. Ces bois conservent leur couleur naturelle qui est seulement avivée ou modifiée par l'éclat que leur donne le vernis. Les taches qui ne pénètrent pas le vernis peuvent s'enlever en lavant légèrement avec un linge mouillé et frottant ensuite le meuble avec un linge sec, ou mieux encore avec un morceau de serge pour aviver l'éclat du vernis; c'est ainsi qu'on enlève les petits points noirs, improprement nommés chiures de mouches, les taches d'encre, etc.

Lorsque la tache a enlevé le vernis, sans pénétrer dans le bois, on y remédie en frottant vivement l'endroit avec le tampon de laine contenant la composition dont nous avons parlé plus haut, jusqu'à ce qu'il ait repris son éclat. Enfin si la tache a non-

seulement enlevé le vernis, mais encore pénétré le bois, il faut absolument enlever la partie du bois pénétrée, ce que l'on exécute avec un grattoir, ou tout autre instrument tranchant; on frotte ensuite l'endroit gratté avec un peu de prêle ou de pierre-ponce, et on lui rend le luisant par le moyen du tampon pénétré de la composition à l'essence et à la cire.

Meubles et boiseries recouverts de peinture.

Les meubles et boiseries recouverts de peinture à la colle sont peu susceptibles d'être nettoyés lorsqu'ils sont fortement tachés, parceque cette peinture se délaie dans l'eau; cependant lorsque les taches sont superficielles, on parvient à les ôter en frottant légèrement l'endroit avec un linge un peu mouillé. Cette peinture devrait toujours être vernie. Les cadres et moulures dorés, quoique enduits d'une peinture à la colle, peuvent se nettoyer avec un linge mouillé, parce que la feuille d'or appliquée préserve un peu la couleur de l'humidité; mais il faut employer du linge très fin, et frotter très légèrement pour ne pas enlever l'or dont la feuille est excessivement mince.

Les meubles et boiseries, recouverts de peintures à l'huile n'exigent pas autant de précautions que les précédents. On les lave avec de l'eau froide ou chaude, que l'on applique par le moyen d'une brosse, d'une éponge, ou d'un linge. Lorsque la peinture est fumée ou très sale, on peut les lessiver avec une eau seconde composée ainsi:

Potasse ou soude du commerce, quatre onces;

Chaux vive, quatre onces;

Mêlez ensemble et faites bouillir dans trois litres d'eau; tirez à clair après avoir laissé déposer. Cette composition s'étend avec une brosse de peintre ou une brosse à nettoyer les voitures; on lave ensuite à grande eau les objets lessivés. Cette composition a non seulement l'avantage de bien nettoyer les meubles, mais encore celui de détruire les œufs de punaises et autres insectes qui pourraient y être déposés. Il est utile, après s'en être servi, de revernir les objets, ou au moins de les frotter avec un linge imbibé d'huile blanche.

Taches sur les étoffes.

Les étoffes ou tissus sont faits ou avec des fibres végétales, telles que celles du lin, du chanvre, du coton, ou avec des poils d'animaux filés, tels sont la laine, les poils du chameau, de vigogne, de cachemire, etc., etc., ou enfin avec la soie de la chenille, dite ver à soie. La différence qui existe entre la nature de ces matières, et surtout la différence d'action des réactifs sur elles, exige souvent dans leur nettoyage des différences non seulement dans les agents employés pour les nettoyer, mais encore une manière différente d'employer les mêmes agents. L'action de la chaleur, qui dispose les matières animales à se raccourcir, à se feutrer, doit être employée avec prudence et sagacité, et quelquefois même tout-à-fait rejetée.

Étoffes et tissus fabriqués avec des végétaux.

Les étoffes végétales dont nous nous servons communément sont composées de fils entrelacés les uns dans les autres. Ces étoffes sont plus ou moins souples, plus ou moins flexibles, selon que les fils sont plus ou moins fins.

Il y a en outre des tissus qui, quoique élastiques, conservent de la fermeté; tels sont les tissus de diverses pailles pour chapeaux, et les tissus connus sous le nom de sparterie, qui sont faits avec les fibres du bois de tilleul.

Ces toiles et tissus peuvent être confectionnés avec des fils pourvus de leur couleur naturelle, et alors on les nomme écrus, toile, calicot, cotonade écrue; ou bien ils ont été soumis au blanchissage, soit qu'on ait blanchi la toile faite, ou le fil qui a servi à sa confection. Il y a en outre des étoffes teintes de diverses couleurs, et l'on distingue les bons et mauvais teints.

Le bon teint est celui dont la couleur peu altérable résiste, non seulement aux lavages à l'eau froide ou chaude, mais encore à l'action du savon et des lessives alcalines.

Le mauvais teint est celui dont les couleurs sont altérées par tous ces agents.

Les étoffes sont ou teintes, c'est-à-dire imprégnées de couleur dans toute leur épaisseur, ou seulement colorées d'un côté; ce qu'on appelle toiles peintes ou imprimées. Beaucoup de toiles réunissent plusieurs couleurs différentes dont les unes seront bon teint et d'autres mauvais teint, ce qui complique leur nettoyage.

Toutes ces toiles écrues, blanches, teintes ou peintes, sont en outre recouvertes d'un apprêt qui les rend luisantes, et fait pour ainsi dire les fonctions d'un vernis.

Une goutte d'eau sur l'apprêt, fait l'effet d'une tache, en détruisant le luisant, mais il est facile d'y remédier. Pour cela on étend avec un petit pinceau, ou avec la barbe d'une plume, un peu de solution légère de gomme arabique, ou adragante, et même, si l'on veut, un peut de blanc d'œuf. Ces substances en se séchant donnent le luisant. Lorsqu'on a enlevé des taches sur des étoffes qui n'ont pas encore été lavées, on est toujours obligé de couvrir l'endroit nettoyé avec l'un de ces moyens pour lui rendre l'apprêt et le luisant.

Étoffes et tissus fabriqués avec des produits animaux.

Ces étoffes et tissus offrent trois espèces bien distinctes :

1° Les étoffes souples, moelleuses, et servant surtout à l'habillement, confectionnées avec les poils doux des animaux, susceptibles de se feutrer plus ou moins, la laine, etc.

La plupart de ces étoffes sont blanchies par des procédés plus ou moins compliqués, ou teintes; cependant il en est quelques unes que l'on pourrait appeler écrues, qui sont colorées sans avoir été soumises à la teinture. Il y a des étoffes brunes et noires confectionnées avec des laines de cette couleur naturelle.

Les laines sont teintes en poil, en fil, ou, lorsqu'elles sont tissées, en étoffes; ces dernières étoffes s'appellent teintes en pièce. L'enlèvement des taches sur les étoffes teintes en pièces exige plus de précaution, parce que le milieu de l'étoffe n'est pas pénétré par la teinture.

Outre les étoffes tissées, il y a des étoffes tricotées et les feutres : dans ces derniers les poils sont croisés et entrelacés en tous sens sans offrir aucun fil.

2° Les étoffes raides, préparées avec le crin et le poil de chèvre : ces étoffes, qui sont élastiques à la vérité, mais peu souples, conservent une raideur qui ne permettrait pas de les appliquer immédiatement sur la peau. Les étoffes de crin sont surtout employées pour recouvrir les meubles, tels que chaises fauteuils, etc.; on en a fait des casquettes. Les étoffes de poil de chèvre s'emploient surtout pour les gilets. Ces tissus sont également écrus ou soumis à la teinture; leur nettoyage est en général assez facile, surtout celui des étoffes de crin, qui n'absorbent pas facilement les corps gras, et qui ne s'en laissent pas pénétrer.

3° Les étoffes de soie : ces étoffes, toujours tissées, présentent beaucoup de variétés de tissus; autrefois elles étaient toujours teintes, mais depuis peu on a trouvé des moyens de leur donner, comme aux indiennes, des couleurs par application. Toutes les étoffes de soie sont plus ou moins lustrées, et elles présentent une immense quantité de nuances différentes de couleurs. Les unes sont d'une seule couleur, d'autres offrent la réunion de plusieurs couleurs.

4° Enfin, il y a des étoffes mélangées, dans la confection desquelles entrent ces différens produits.

Des étoffes dont la chaîne est en fil de coton et la trame en laine ou en soie.

Des étoffes dans lesquelles on broche, ou sur lesquelles on brode des fleurs ou autres ornemens, quelquefois de la même matière que l'étoffe, quelquefois de ma-

tières différentes. Ainsi, il y a des étoffes de coton brodées en laine ou en soie. Les châles de bourre de soie sont brochés de palmes souvent faites avec du coton. Les étoffes reçoivent souvent aussi des broderies en fils d'or, d'argent et d'acier, des applications d'ornemens métalliques.

Toutes ces complications rendent quelquefois l'enlèvement des taches fort difficile et nécessitent sur la même étoffe l'emploi raisonné de plusieurs moyeus.

La nature des étoffes, leur solidité, leur finesse, etc., doivent aussi être prises en considération dans le choix des agents mécaniques à employer, telles que les brosses et dans la manière d'en faire l'application.

Taches de boue sur les étoffes.

Les éclaboussures sur les tissus blancs s'enlèvent avec la lame d'un couteau si elles sont épaisses; si la boue est liquide, on se contente de la laisser sécher; on vergette avec une brosse et ensuite on recouvre la tache en frottant l'étoffe avec de la craie ou du blanc de Meudon; sur le nankin et la peau chamoisée jaune, on masque la tache en la frottant avec un peu d'ocre jaune. Ces moyens ne sont bons que pour s'éviter de changer dans le moment de vêtement; mais ils suffisent pour dissimuler la tache, et ce sont ceux qu'emploient les militaires lorsqu'ils sont de service. Si l'étoffe est colorée, il suffit, la plupart du temps, de laisser sécher, frotter l'étoffe contre elle-même et brosser.

Taches occasionées par la cire, les corps gras, tels que beurre, suif, graisses, huiles; les corps résineux, tels que la térébenthine, la poix, la résine, le goudron, etc.

Lorsqu'une goutte de cire fondue est tombée sur un vêtement, il faut la laisser refroidir. Lorsqu'elle est bien figée, il faut tacher, avec la lame d'un canif, de diminuer son épaisseur, puis imbiber l'étoffe par-dessous la tache avec de l'esprit-de-vin, de l'eau de Cologne, ou, à leur défaut, avec de l'eau-de-vie; on frotte légèrement en dessous avec l'ongle, et souvent la goutte de cire se détache d'une seule pièce, surtout si c'est sur une étoffe lisse, comme du satin ou une indienne bien chargée d'apprêt. Lorsqu'au contraire la goutte de cire est tombée sur une étoffe velue; comme les molletons, les velours, on se contente de mouiller la tache avec l'esprit-de-vin, sans la couper auparavant avec le canif, qui couperait en même temps une partie du duvet de l'étoffe, et en frottant en divers sens, mais en dessous, on divise la cire, dont on enlève facilement avec une brosse les parcelles divisées.

Les taches produites par le suif, la graisse, le beurre et les huiles, s'enlèvent très bien avec l'eau de savon sur les étoffes qui sont susceptibles de ne pas être altérées par cet agent, comme toutes les toiles blanches et celles imprimées ou teintes qui ont déjà été lavées et qui ont perdu leur apprêt.

Sur les étoffes de soie ou indiennes apprêtées, on parvient souvent à enlever ces taches en posant leur envers sur du plâtre ou de l'argile en poudre très fine; on recouvre l'endroit de l'étoffe d'uu papier fin non collé, comme la papier brouillard, et on passe sur l'endroit caché un fer à repasser bien chaud, on appuie fortement. A défaut de fer à repasser, on peut se servir d'une cuillère d'argent dans laquelle on met quelques charbons allumés, ou qu'on fait chauffer à la flamme d'une bougie ou d'un quinquet; la chaleur liquéfie les corps gras et favorise leur absorption dans l'argile ou le plâtre qui sont dessous, et dans le papier qui recouvre l'étoffe. Ce procédé a l'avantage d'éviter la destruction du lustre de l'étoffe, qui arrive presque toujours lorsqu'on est obligé de la frotter; mais il ne réussit bien que lorsque la tache est nouvellement faite. Lorsque les taches sur les étoffes précieuses sont anciennes, il faut les enlever par le moyen des essences de térébenthine ou de citron; pour cela on pose l'étoffe sur un linge, on imbibe la tache avec une de ces essences et l'on frotte légèrement avec un linge fin l'endroit taché; et si c'est de la soie, avec de l'étoffe de soie. L'essence vestimentale du célèbre Dupleix peut égalment s'employer

mais elle ne vaut pas mieux et a une odeur aussi désagréable que l'essence de térébenthine. Lorsque les taches sont anciennes on favorise leur enlèvement en les mouillant avec de l'ammoniaque liquide. Cet agent réduit le corps gras en savon et le rend plus facile à enlever ; souvent alors on peut y parvenir en le lavant avec de l'esprit-de-vin, ou de l'eau de Cologne.

L'ammoniaque liquide, autrefois appelée alcali volatil fluor, est un des moyens les plus efficaces d'enlever beaucoup de taches; elle a l'avantage de pouvoir être employée immédiatement, et sans qu'on soit obligé de quitter le vêtement taché. Quoique son odeur soit très désagréable, elle s'évapore si promptement qu'elle ne peut incommoder. Elle n'altère pas les étoffes, comme le font souvent la potasse et la soude, et souvent il arrive que, quoique ayant d'abord changé la couleur, cette couleur revient aussitôt qu'elle s'est évaporée. On l'emploie pure ou étendue d'un peu d'eau pour les taches de graisse et celles faites par les acides, même minéraux. L'ammoniaque a en outre des propriétés médicales qui peuvent rendre son emploi souvent nécessaire : elle est employée étendue d'eau ou mêlée d'huile, pour les brûlures. A la dose de 6 à 8 gouttes dans un verre d'eau, elle dissipe l'ivresse causée par le vin ; c'est un moyen que l'on doit toujours avoir à sa disposition, sous les rapports de propreté et surtout d'hygiène.

Les taches de cambouis (l'encre d'imprimerie est une espèce de cambouis ; elle est composée d'huile de lin et de noir de fumée) sont dans le même cas que les taches précédentes, sous le rapport du corps gras ; mais elles se rapprochent des taches de peinture, en ce qu'au corps gras est mêlée une poudre métallique qui n'est pas soluble dans le savon et l'essence. Cet oxide, lorsque le corps gras est enlevé, reste quelquefois adhérent à l'étoffe ; on parvient souvent à l'ôter en frottant l'étoffe avec de la mie de pain, ou un peu de gomme élastique.

Les taches de térébenthine, poix-résine et goudron, peuvent s'enlever avec de l'esprit-de-vin, l'essence de térébenthine, l'essence de Dupleix, lorsqu'elles sont récentes ; mais lorsqu'elles sont anciennes on est souvent obligé de les ramollir en ajoutant sur la tache un peu d'huile pour la disposer à s'enlever plus aisément par les agens précités.

Sur les draps de laine colorés, qui sont épais, les essences ont le désagrément de donner pendant long-temps une odeur forte qui incommode, et pendant plusieurs jours on est obligé de renoncer à l'usage du vêtement qu'il faut laisser exposé à l'air. On a, pour éviter ces inconvéniens, imaginé des compositions qui n'ont pas d'odeur, et dont l'emploi, n'exigeant pas de lavages, permet de continuer à se servir du vêtement nettoyé.

Tablettes à détacher.

Pour faire ces tablettes on prend :

Terre argileuse en poudre fine, deux onces ;

Soude du commerce, une once ;

Savon de Marseille, une once.

Mettez le savon râpé avec la soude sur un marbre ; ajoutez assez d'eau pour les réduire en pâte molle ; broyez-les jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène ; ajoutez alors l'argile ; pétrissez bien et faites une ou plusieurs tablettes que vous laisserez sécher parfaitement.

Pour se servir de cette tablette, on en réduit un peu en poudre en la grattant avec un couteau ; on en saupoudre la tache ; on frotte bien l'étoffe en tous sens, et lorsqu'on présume que la tache est enlevée on vergette ; si la tache est ancienne, après l'avoir saupoudrée, on la mouille et on frotte pour que la pâte formée par l'eau puisse pénétrer la tache ; on laisse sécher ; quand le tout est bien sec, on frotte de nouveau, et avec une brosse on achève le nettoiement.

Autre tablette à détacher.

Prenez :

Savon de Marseille, six onces ;

Jaunes d'œufs, six onces ;

Alcool (esprit-de-vin), six onces ;
Essence de térébenthine, deux onces.

Râpez le savon et mêlez-le avec l'alcool; chauffez légèrement pour favoriser la dissolution.

D'une autre part, mettez vos six jaunes d'œufs dans une terrine et mêlez-les intimement avec l'essence de térébenthine ; alors ajoutez la solution du savon ; remuez bien ; ajoutez de l'argile en poudre, jusqu'à ce que le tout soit assez consistant pour pouvoir être réduit en boules ou tablettes qu'on emploie comme les précédentes.

Outre les moyens dont nous venons de parler, on emploie encore, pour les étoffes petit teint, le fiel de bœuf, espèce de savon naturel qui altère peu les couleurs, le jaune d'œuf pur, l'essence de savon.

Les lessives de cendres, de potasse, de soude, le savon noir, etc., s'emploient dans quelques cas, mais souvent ces matières altéreraient les couleurs.

Lorsque l'on a opéré sur des étoffes à longs poils, comme les castorines, les molletons, etc., et qu'une tache considérable a exigé beaucoup de frottement, le poil se trouve usé, il faut étirer de nouveaux poils; ce que l'on fait en se servant d'une petite carde ou d'un chardon à foulon. Cela réussit parfaitement sur les draps teints en laine; mais, lorsque le drap a été teint en pièce, souvent il arrive que les poils que vous étirez, n'étant pas aussi chargés de couleur que ceux de la superficie de l'étoffe, offrent une disparate; il faut alors user sobrement de ce moyen qui d'ailleurs altère toujours un peu la force de l'étoffe.

Taches sur les papiers de tenture.

Les taches de graisse sur les papiers de tenture peuvent s'enlever, en les humectant d'abord avec de l'essence de térébentine, puis recouvrant la tache de papier gris non collé, que l'on appuie fortement dessus, de manière à ce qu'il puisse pomper l'essence chargée de la matière tachante. Ce moyen, qui est très bon pour une pièce qui n'est pas habituellement occupée, serait impraticable pour une chambre à coucher. Alors il faut bien imbiber la tache et à plusieurs reprises avec de l'ammoniaque qu'on applique avec un petit pinceau ou une barbe de plume, puis appliquer ensuite de l'alcool, et employer le papier gris et la pression comme ci-dessus.

Taches de fruits rouges et de vin rouge.

Lorsque ces taches se trouvent sur des étoffes susceptibles d'être passées à la lessive ordinaire, il suffit de laisser tremper l'endroit taché pendant quelques heures dans de l'urine avant de les soumettre au lessivage.

On enlève également ces taches en les exposant à la vapeur du soufre brûlant, et ce moyen est le meilleur à employer pour les étoffes blanches de soie et laine.

Sur les étoffes végétales on peut employer la vapeur du soufre ou l'eau de javelle; mais il faut ensuite laver exactement l'endroit soumis à l'opération.

Taches par les acides.

Les sucs de citron, d'orange, de groseilles blanches, le vin blanc, le vinaigre et les acides minéraux, tachent les étoffes colorées ; l'application de l'ammoniaque est le meilleur procédé à employer. La potasse, la soude, le savon, peuvent s'employer dans certains cas ; mais sur la soie on ne peut se servir que de l'alcali volatil. S'il altère pour le moment la couleur de l'étoffe qui avoisine la tache, cette altération cesse aussitôt qu'il s'est vaporisé.

Taches occasionées par la chaux vive, la potasse et la soude.

Ces taches disparaissent quand elles sont récentes, en les mouillant avec un acide. Le meilleur à employer est le vinaigre : cependant au besoin on pourrait employer les acides sulfurique ou muriatique, étendus de beaucoup d'eau. Si l'on a mis trop d'acide, et qu'à son tour il tache l'étoffe, on sature l'excès d'acide par le moyen de l'ammoniaque.

On ne doit jamais employer à cet usage

l'eau forte (acide nitrique); non seulement cet acide détruit la couleur des matières organiques, mais encore il leur donne une couleur jaune particulière.

Taches d'urine et de sueur.

Les taches d'urine et de sueur sont le plus souvent alcalines, et alors une eau légèrement vinaigrée les enlève. Cependant il arrive quelquefois que l'urine et la sueur sont acides : dans ces cas, le vinaigre, loin de les détruire, augmenterait leur intensité, et il faudrait avoir recours a l'ammoniaque.

Taches d'encre, de rouille, etc.

Ces taches s'enlèvent en mouillant l'étoffe tachée, la saupoudrant de sel d'oseille et la plongeant dans l'eau bouillante ; on frotte aussitôt et on a soin de laver à grande eau. Sans cette précaution, pour peu qu'il restât d'oxalate de fer, il y aurait encore une tache de rouille au premier lessivage de l'étoffe.

Le sel d'oseille étant peu soluble, il faut que l'eau soit très chaude ; sans cette précaution la tache ne s'enlève pas bien, et le sel qui reste en poudre sur l'étoffe l'use pendant le frottement, comme le pourrait faire du sablon.

On peut également enlever les taches d'encre et de rouille par les acides sulfurique et muriatique ; mais ces réactifs peuvent, par imprudence ou inadvertance, devenir tellement dangereux que leur emploi dans le ménage doit être proscrit. Tous les jours on voit des accidens occasionés par ces agens chimiques tombés entre les mains des enfans, et une bonne mère de famille ne doit pas en avoir chez elle.

Taches sur les plumes, peaux garnies de poils, peaux chamoisées, glacées et non luisantes, peaux maroquinées et tannées.

Les plumes d'autruche et autres oiseaux sont blanches, colorées naturellement ou passées en couleur.

Les éclaboussures peuvent tacher les plumes blanches ; on laisse sécher la boue, et on l'enlève en frottant avec un chiffon de serge ou une brosse très douce. Si la blancheur reste altérée, on peut exposer un peu à la vapeur du soufre.

Les taches faites avec les corps gras, les fruits rouges, s'enlèvent avec les mêmes moyens que celles des étoffes ; mais la fragilité des plumes exige qu'on y emploie plus d'adresse et de précautions.

Les fourrures, lorsqu'elles ont été salies par de l'huile, doivent être nettoyées en les saupoudrant d'argile et les pressant fortement ; on peut à défaut d'argile employer du plâtre, des os calcinés ou du papier gris. On doit s'abstenir de frotter et n'employer qu'une chaleur très modérée. Le frottement et une forte chaleur dessécheraient le poil, le feraient feutrer et lui ôteraient son élasticité et son brillant.

Les gants glacés et de castor, lorsqu'ils ont été portés plusieurs fois, sont souvent tachés à l'extrémité des doigts ; on les nettoie parfaitement en les frottant avec un morceau de gomme élastique qui enlève tout le gras et les remet à neuf. Les gants de daim peuvent se nettoyer également avec la gomme élastique ; mais souvent aussi on les passe à froid à l'eau de savon ; il faut avoir soin de ne pas les faire bouillir dans l'eau, ce qui réduirait la peau à l'état de colle.

Les peaux maroquinées avec lesquelles on recouvre les bureaux et nécessaires sont exposées à être tachées par de l'encre, de la cire et de la graisse. Les taches d'encre doivent être enlevées en les frottant avec un linge humide ; les taches de cire doivent être d'abord raclées autant que possible avec la lame d'un grattoir pour diminuer leur épaisseur, puis ensuite humectées d'un peu d'essence de térébenthine qui dissout ce qui reste de cire. On enlève le tout ensuite en frottant légèrement avec un linge.

Les taches de suif, de graisse, s'enlèvent par le même procédé.

Les cuirs jaunes des revers de bottes, ceux qui garnissent le tour des chapeaux, se dégraissent en les frottant avec de la mie-

de pain ou de la gomme élastique ; on essuie les tours de chapeaux d'homme avec un linge imbibé d'eau de Cologne, ou autre alcool aromatique, afin de leur enlever l'odeur qu'y laisse la transpiration de la tête.

Quant aux revers de bottes, on peut leur donner le luisant en les frottant avec le tampon de laine imbibé du mélange que nous avons prescrit pour vernir les meubles.

TAILLARINE. Potage (Voy. au mot Nouilles l'article Nouilles a l'italienne). C'est le même potage.

TALMOUSES. Pâtisserie.

Talmouses sans fromage. Faites une pâte à choux ordinaire (Voy. Pate a choux) ; mouillez-le avec des œufs, de manière qu'elle ne soit pas trop liquide ; ajoutez un peu de frangipane étouffée ou assaisonnée ; vous aurez abaissé des rognures de feuilletage, de l'épaisseur d'une pièce de trente sous ; coupez-les en rond avec un coupe-pâte de trois pouces et demi ; couchez votre appareil sur ces abaisses ; formez-en un chapeau à trois cornes ; dorez légèrement le dessus ; mettez-les au four ; cuites, dressez-les , et servez.

Talmouses au fromage. Ayez une livre et demie de fromage à la pie ; ajoutez-y un quarteron de fromage de Brie bien nettoyé et un peu de sel ; maniez le tout avec la main ; joignez à cela une poignée de belle farine passée au tamis ; maniez le tout de nouveau ; mettez-y un quarteron de beurre que vous aurez fait fondre ; remaniez cet appareil avec des œufs ; couchez et dressez vos talmouses ; faites-les cuire au four un peu vif.

TANCHE. Poisson qui a la figure de la carpe , mais elle a les écailles plus petites et plus jaunes. Il y a deux espèces de tanches , une de mer ; dont on ne se sert point dans les alimens ; l'autre d'eau douce , assez connue dans les poissonneries. Il s'en trouve de différentes grosseurs. On en voit de grosses , comme des carpes. Ce poisson est très visqueux , et a besoin du secours des assaisonnemens. Il est peu propre aux tempéramens pituiteux, parce qu'il produit des sucs grossiers. La tanche doit être choisie tendre et bien nourrie. Elle est d'une saveur plus ou moins agréable , suivant qu'elle habite dans une eau claire et limpide. On la mange grillée , frite, en fricassée de poulet, farcie , etc. Sa chair sent souvent la vase ; elle nourrit peu et se digère assez péniblement.

Tanche a la poulette. Vous mettez votre tanche une minute dans un chaudron plein d'eau presque bouillante, vous la retirez ; avec un couteau vous enlevez son limon et son écaille ; coupez-la en morceaux , et faites-la dégorger ; vous mettez ensuite du beurre dans la casserole ; vous le faites tiédir avec vos morceaux de tanches ; vous les sautez dans le beurre ; joignez-y plein une cuillère à bouche de farine que vous mêlez ensemble ; vous mouillez votre ragoût avec une bouteille de vin blanc , du sel , du gros poivre, une feuille de laurier , un bouquet de persil et de ciboule , des petits ognons , des champignons ; vous ferez aller votre ragoût un peu vite ; dès qu'il sera cuit , vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs ; vous ôterez la feuille de laurier et le persil ; voyez s'il est de bon goût.

Tanche (Matelote de). Comme la matelote de carpe (Voy. Matelote).

Tanche frite. Comme les carpes frites (Voy. Carpe).

Tanches a la provençale. Limonnez et accommodez comme les soles à la provençale (Voy. Sole).

Tanches a la sauce robert. Limonnez ; videz ; incisez et les faites griller ; servez avec une sauce Robert. On peut les servir aussi avec une sauce aux câpres.

Tanches en casserole. Faites-les dégorger ; habillez-les ; fendez-les par le dos ; désossez et farcissez d'un bon hachis de poisson. Frottez un plat de beurre , avec fines herbes , ognons et assaisonnement ordinaire. Rangez-y vos tanches ; assaisonnez dessus comme dessous ; arrosez de beurre fondu. Panez ; faites cuire au four de belle couleur. Servez à sec , ou avec ragoût de légumes , ou coulis d'écrevisses.

Tanches en fricassée au roux. Faites roussir de la farine ; passez-y les tronçons, avec champignons, sel et poivre, bouquet

ognons piqués de clous. Mouillez de moitié bouillon et moitié vin blanc bouilli. Liez avec un peu de coulis roux. Dans la saison des asperges et des artichauts, on peut y en mettre, après les avoir fait blanchir.

Tanches en fricassée de poulet. Otez les têtes; coupez par tronçons; passez au beurre, avec bouquet; mouillez de bouillon et vin blanc, sel et poivre; faites cuire à feu vif, et liez avec crême et jaunes d'œufs.

Tanches farcies. Farcissez d'un godiveau fin de poisson; cousez les tanches. Farinez et passez au roux; tirez-les ensuite, et mouillez ce roux de bouillon de poisson et vin blanc bouilli; remettez-y les tanches; assaisonnez de sel et poivre, et ingrédiens ordinaires. Laissez mitonner; dressez et servez dessus un ragoût de laitances.

Tanches frites. Habillez; fendez-les par le dos; poudrez d'un peu de sel et farine; mettez-y le jus de quelques citrons; faites frire au beurre de belle couleur et servez à sec.

Tanches grillées. Limonnez-les à l'eau bouillante; écaillez; farcissez le corps de beurre manié de fines herbes; faites griller, et servez avec quelque sauce qui ait de la pointe.

TARTELETTES. Pâtisserie. On fait une pâte à feuilletage comme il est dit au mot feuilletage; on l'abat de l'épaisseur d'un petit écu, et on en coupe de petites abaisses avec un coupe-pâte; on les met sur des moules à petits pâtés, et sur la pâte une petite cuillerée de crême de frangipane, comme celle qui est marquée ci-devant, ou bien des confitures telles qu'on voudra, pourvu que ce ne soit pas de la gelée; on couvre avec quelques bandes de pâte; on fait cuire une demi-heure au four, et on glace avec du sucre et la pelle rouge.

Tartelettes aux fruits nouveaux. Commencez par faire une abaisse de pâte à foncer très mince; puis coupez sur cette abaisse vos ronds de tartelettes avec votre coupe-pâte; mouillez un plafond et placez-y vos morceaux de pâte à quelque distance les uns des autres; abaissez de l'épaisseur d'une pièce de cent sous un morceau de feuilletage auquel vous aurez donné cinq tours et demi; coupez d'abord cette seconde abaisse avec le coupe-pâte dont vous vous êtes servi; ensuite, sur chacun de ces morceaux, enlevez avec un coupe-pâte plus petit une petite bande pour vos tartelettes; après avoir mouillé vos fonds, posez et appuyez vos bandes dessus; dorez-les légèrement; mettez-les cuire à four chaud; glacez-les : quand elles seront froides, vous les garnirez comme la tourte aux pêches (Voy. Tourte).

Tartelettes a la frangipane. Foncez quinze moules à tartelettes avec des rognures de feuilletage; remplissez-les de frangipane, à laquelle vous aurez ajouté un peu de pâte à choux pralinée; dorez-les, et posez dessus une petite bande de feuilletage tournée en forme de colimaçon; faites-les cuire à four chaud; leur cuisson faite, retirez-les, et glacez-les à blanc.

Tartelette aux confitures. Abaissez des rognures de feuilletage; formez-en quinze moules à tartelettes; remplissez-les de confiture; mouillez-en les bords; faites de petites bandes; roulez-les, et bandez vos tartelettes; faites dessus le dessin qu'il vous plaira; mettez vos tartelettes sur un plafond; mouillez-les légèrement; mettez-les cuire au four chaud; aux trois quarts cuites, poudrez-les de sucre en poudre; glacez-les; retirez-les de leurs moules; dressez-les, et servez.

TERRINE. Entrée fort à la mode aujourd'hui, qui tire son nom de l'usage où l'on était autrefois de servir la viande dans la terrine même où elle avait cuit, sans autre ragoût ou sauce que ce qu'elle avait produit. Aujourd'hui la terrine est de différentes viandes cuites à la braise, qu'on sert dans un vase qu'on appelle terrine, soit d'argent ou de faïence, avec telle sauce, coulis, purée, ragoût qu'on trouve bon d'y mettre.

Terrine de foies de canard. Faites dégorger, parez et blanchissez les foies; coupez-les à grosses lames, que vous assaisonnerez avec un gros et demi de sel épice par livre; hachez et pilez ensuite les débris qu'il convient de peser pour y mêler

du lard et du gras de jambon cuit, le double de sa quantité ; pilez le tout ; assaisonnez-le également de sel épice et de fines herbes bien hachées et passées sur le feu dans une petite casserole avec un peu de beurre ; ajoutez-y deux jaunes d'œufs, et lorsque cette farce est bien pilée, ôtez-la du mortier.

Coupez des truffes à tranches un peu épaisses ; fermez et entourez de lard une terrine qui supporte le feu, et placez-y une couche de vos truffes que vous assaisonnez légèrement ; posez sur ces truffes une couche de farce que vous égalisez bien ; puis une couche de foie, encore une nouvelle couche de truffes, de farce, de foie, toujours alternativement, et jusqu'à un demi-pouce du bord de la terrine.

Recouvrez de bardes de lard, d'un rond de papier, et soumettez au four, une heure après sa chaleur première ; en retirant du four votre casserole, égouttez la graisse et remplissez le vide qu'elle laisse, d'un bon consommé de volaille bien clarifié ; servez lorsque ce consommé sera bien congelé.

Je conseille de remplacer ainsi la graisse par du consommé, lorsque l'objet doit être mangé tout de suite ; car lorsqu'on veut la conserver, il faut la mettre à refroidir à sa sortie du four et l'enduire de graisse ; mais il est facile, à ceux qui reçoivent cette pièce de loin, de faire chez eux l'opération que j'ai indiquée, et de substituer ainsi à la graisse qui enveloppe la terrine un bon consommé bien congelé, au lieu d'avoir à dépouiller la terrine d'un corps qui répugne ; ils pourront hardiment servir ainsi, gelée, foie et farce, car la pièce gagnera à la fois pour l'aspect et pour le goût.

Terrine de Nérac. Troussez les cuisses en dedans à quatre perdreaux rouges, après les avoir vidés et leur avoir coupé les pattes et les ailes ; refaites-les un peu fermes ; essuyez-les ; épluchez-les, et lardez-les de gros lardons ; faites une farce avec des foies de perdreaux et des chairs, et le double de lard pilé ; mêlez bien le tout ensemble ; assaisonnez de sel, poivre, épices, aromates en poudre, et parures de truffes ; nettoyez deux livres de truffes ; fendez vos perdreaux par le dos ; assaisonnez-les ; remplissez-les de farce de truffes ; mettez un lit de farce dans le fond de votre terrine, et posez vos perdreaux dessus ; remplissez les intervalles de farce et de truffes ; couvrez le tout de bardes de lard et de deux feuilles de laurier ; mettez le couvercle sur votre terrine, et soudez-le avec de la pâte très légère ; faites-la cuire au four pendant trois heures.

Terrine a la bourgeoise, aux marrons. Faites cuire à la braise un poulet gras, une perdrix, un rable de lièvre, une noix de veau et une de mouton, le tout piqué de lard moyen, bien assaisonné dessus et dessous ; pelez des marrons, et les mettez dans une tourtière couverte ; faites-les cuire, feu dessous ; nettoyez-les ensuite de la petite peau, et les mettez avec les viandes ; assaisonnez la terrine dessus comme dessous ; fermez bien et faites cuire en son jus ; dégraissez ensuite, et mettez-y un peu de coulis ; dressez avec les marrons. On a vu aux articles particuliers diverses manières de faire des terrines ; on y renvoie.

Terrine a l'anglaise. Faites cuire telle viande que vous jugerez à propos dans une bonne braise ; dressez-la ensuite dans une terrine, avec une bonne essence par dessous, des rôties de pain passées au beurre ; sur le tout, du parmesan râpé ; faites prendre couleur au four, ou avec une pelle rouge.

THÉ. Nous croyons qu'il pourra être agréable à nos lecteurs de trouver ici quelques détails sur l'histoire et la préparation du thé.

Le thé dont on fait maintenant un si grand usage dans presque toute l'Europe, est la feuille d'un arbrisseau qui croît à la Chine et au Japon ; laquelle, après avoir éprouvé une sorte de torréfaction et avoir été roulée sur elle-même, est répandue ensuite dans le commerce. Bien qu'on distingue plusieurs espèces et plusieurs qualités de thé, et que les unes et les autres soient de prix différens, et plus ou moins recherchées, tous ces thés sont produits

par la même espèce végétale, *thea Chinensis*. Quelques auteurs cependant en admettent deux : *thea viridis* (thé vert), et *thea bohea* (thé bou). Enfin, quelques botanistes comptent quatre espèces du genre *thea*, bien distinctes les unes des autres. Quoi qu'il en soit, ce qui paraît le plus certain, c'est que tous les thés du commerce viennent d'une seule espèce.

Les thés se divisent en deux classes principales : thés verts et thés noirs. On distingue jusqu'à sept ou huit espèces de thés verts, parmi lesquelles on nous en apporte que les Chinois dédaignent; aussi l'appellent-ils d'un nom qui signifie thé de rebut. Ses feuilles sont de couleur inégale, mal roulées, d'une saveur forte sans être agréable. Deux thés verts sont surtout employés chez nous ; le thé perlé, dont la feuille est parfaitement roulée sur elle-même. On lui a donné ce nom à cause de sa forme presque ronde et de sa couleur, qui doit être d'un vert argentin. L'autre espèce, thé hyswen, plus répandue que la précédente, a ses feuilles d'un vert sombre, un peu noirâtre, bien roulées et entières. Son odeur est agréable, herbacée et aromatique tout à la fois. S'il est vieux, il a une odeur forte et agréable, une saveur âcre et astringente. Il importe de le conserver, ainsi que tous les autres thés, dans des boîtes de bois garnies de feuilles d'étain, ou mieux encore de porcelaine, et non dans des bouteilles de verre ou de cristal, pour qu'ils soient à l'abri de la lumière.

On distingue aussi sept à huit espèces de thés noirs, parmi lesquels le thé Bou ou Boui est le plus répandu et le plus employé, mais il n'est pas le meilleur. Ses feuilles sont peu roulées, souvent brisées, remplies de poussière; on en trouve parmi elles qui sont jaunâtres. Il est une autre espèce de thé noir, nommée thé camphou, c'est-à-dire feuilles choisies. Il est composé des meilleures feuilles du thé bou, entières, tendres et de médiocre grandeur. Il est de beaucoup préférable à l'autre, mais plus rare.

Le meilleur thé est celui qu'on récolte à la fin de février ou au commencement de mars; aussi est-il presque exclusivement réservé pour les gens les plus riches du pays; il ne nous en parvient qu'une petite quantité, et presque toujours alors il est mélangé : on l'appelle thé impérial. Celui que nous recevons se récolte plus tard, lorsque les feuilles ont atteint tout ou presque tout leur développement. Enfin celui qu'on récolte en dernier, c'est-à-dire vers le mois de juin, est le moins estimé ; il sert le plus ordinairement aux pauvres et aux gens du peuple. Quand les feuilles sont cueillies, on les trempe dans l'eau bouillante pendant une demi-minute au plus, pour leur enlever une partie de leur âcreté, puis on les verse dans de larges poêles : d'abord médiocrement chauffées, on les remue avec la main, et on laisse chauffer la poêle jusqu'à ce que celle-ci communique aux feuilles une chaleur telle que la main ne puisse la supporter; alors on verse promptement les feuilles sur des nattes, et des ouvriers les roulent en les froissant dans leurs mains, toujours dans la même direction, tandis que d'autres les éventent pour les faire refroidir plus promptement : car c'est par un prompt refroidissement que les feuilles se conservent roulées plus long-temps. Ces procédés sont répétés deux à trois fois, et même plus, jusqu'à ce que toute humidité ait quitté les feuilles.

Le thé vert a une légère odeur de foin et une qualité enivrante qu'il manifeste souvent par son action sur les nerfs, quand on le prend trop fort, et en trop grande quantité.

Le thé noir acquiert cette couleur parce que, dans sa première préparation, on le fait rester plus long-temps dans l'eau bouillante ; il est, par cette raison, moins âcre et moins aromatique que le thé vert. L'usage du thé s'est répandu en Europe en 1666. Maintenant les feuilles de cet arbrisseau sont devenues d'un usage si habituel et même si nécessaire dans certains pays humides, comme la Hollande et l'Angleterre, que dans la seule Europe il s'en consomme plus de vingt millions de livres par année. En France on le prend en général

plutôt par ton et par mode que par nécessité, tandis que dans les pays humides l'usage habituel du thé s'explique par les conditions atmosphériques où se trouvent les habitans.

On a proposé, pour remplacer le thé dans nos climats, les feuilles d'un petit arbrisseau nommé *Gaultiera procumbens*, de la famille des bruyères. Il est originaire du Canada. Il se plaît dans les terrains arides et sablonneux, sans craindre le froid de l'hiver, et s'acclimate facilement. Cels, un des botanistes les plus distingués du dernier siècle, en a essayé l'usage à la place du thé; et, selon lui, l'infusion préparée avec les feuilles de cet arbrisseau a entièrement le goût du thé, sans avoir les qualités excitantes et enivrantes de ce dernier, du vert surtout. Hallé a répété les mêmes essais, et a reconnu que ces feuilles offraient une saveur agréable sans avoir les inconvéniens du thé. On pourrait facilement répandre la culture de cet arbrisseau, et essayer l'usage de ses feuilles, qu'on pourrait aussi mêler dans les ménages avec du thé.

Le thé peut-être altéré, 1° par une mauvaise préparation; 2° parce qu'il a été mal conservé; dans ces cas on trouve souvent des feuilles tachées de rouille, dans les thés verts on trouve quelquefois des feuilles desséchées et jaunies sur l'arbre; 3° le thé altéré par l'air ou l'eau de mer s'échauffe, se corrompt, et perd toutes ses qualités. La vétusté, l'action de la lumière, l'exposition à l'air, sont autant de causes qui altèrent le thé et le détériorent plus ou moins complètement.

On falsifie le thé de plusieurs manières, et les Chinois, dont le talent pour la fraude est assez connu, ne manquent pas de procédés pour falsifier les thés qu'ils nous vendent si cher. D'abord, et cette fraude est de peu d'importance, ils y mêlent des feuilles d'arbrisseaux étrangers, ou des herbes aromatiques, telles que les feuilles de l'olivier odorant d'Asie, celles du *camelia sensaqua*, qui est de la même famille que le thé; de plus, les semences de l'anis étoilé, les racines de l'iris de Florence, sont quelquefois renfermées pendant un certain temps dans les boîtes à thé, pour communiquer à celui-ci l'odeur de ces substances.

On a conseillé, comme moyen de reconnaître la présence de feuilles étrangères dans le thé, de mettre dans l'infusion un grain et demi de coupe-rose verte (sulfate de fer). Si c'est du véritable thé vert, l'infusion prend à la lumière une teinte bleuâtre. Elle sera d'un bleu tirant au noir, si c'est du véritable thé bou; mais si le thé, quel qu'il soit, est falsifié, elle pourra être de toutes couleurs, jaune, verte, noire : ce moyen est souvent infidèle.

2° Les Chinois teignent leur thé vert avarié avec de la terre du Japon (cachou), ce qui lui donne la couleur du thé bou. L'infusion de ce thé, dans les mêmes proportions que celle d'un thé bou dont on serait sûr de la qualité, serait beaucoup plus foncée que l'autre. Sa couleur serait d'un brun rougeâtre, tandis que celle du véritable thé bou devrait tirer sur le noir. Les feuilles de ce thé, long-temps macérées dans l'eau froide, sont plus vertes que celles du bon thé bou: enfin l'infusion, au lieu d'être agréable au palais, est au contraire astringente, âcre, et désagréable.

Le thé vert peut être falsifié en teignant le mauvais thé bou avec de la couperose verte. Si on verse dans l'infusion de ce thé de la teinture de noix de Galle, celle-ci devient d'un bleu noir ou couleur d'encre : moyen certain de découvrir la fraude, car la noix de Galle n'a aucune action sur l'infusion du thé naturel.

Il est beaucoup de gens qui pensent que le thé que nous reçevons en Europe a déjà servi aux usages des Chinois. C'est une erreur, au moins dans le plus grand nombre de cas; erreur qui a été propagée par des personnes qui, ayant vu mettre le thé dans l'eau, n'ont sans doute pas bien compris le but de cette préparation, qui est d'enlever au thé une partie de son âcreté. Toutefois, il est vrai que les marchands mêlent quelquefois du thé dont on s'est déjà servi avec du thé de bonne qualité : fraude dont on ne peut s'aperçevoir qu'à la faiblesse de l'infusion pour une quantité donnée; car bien que ce thé devienne plus pâle, ils ont soin

de le mêler à un thé de bonne qualité qui a la même couleur.

THON. Le thon était servi sur les meilleures tables d'Athènes. Quelques auteurs l'accusent d'être tellement vorace, qu'il mange ses petits. Quoique de la même famille que les *scombres* ou *maquereaux*, le thon a jusqu'à huit pieds de long et pèse quelquefois plus de quatre cents livres : Cetti en a vu qui pesaient un millier. On évalue la pêche à 45,000 thons par an sur les côtes de Sardaigne. Les parties les plus recherchées des gourmets sont la tête et le dessous du ventre. Le meilleur thon est celui dont la chair est ferme, baignant dans de bonne huile d'olive, et blanche comme celle du veau. On en fait beaucoup d'usage parce qu'il est d'un fort bon goût et qu'il ne lui faut point d'apprêt.

Le thon est meilleur salé que frais, parce que les sucs grossiers qu'il contient s'affinent dans le sel ; il a alors un goût plus agréable et qui approche davantage de celui du veau.

Le thon meurt presqu'en sortant de l'eau ; c'est pourquoi les pêcheurs ont soin de le vider sur-le-champ, pour l'empêcher de se corrompre. Ce poisson, surnommé le *veau des chartreux*, en a le goût et la blancheur. Sa chair se mange fraîche, et on la marine aussi. Il n'arrive presque jamais frais à Paris et dans une grande partie de la France ; mais on l'expédie en pâtés, ou mariné à l'huile vierge. Presque tout le thon mariné qui se mange en France vient de Provence. Il y a deux sortes de thons marinés ; toute la différence consiste en ce que les uns sont désossés, et que les autres ne le sont pas. Les meilleurs endroits du thon sont la tête et le ventre ; la queue est moins estimée. On la sert dans l'huile pour hors-d'œuvre.

Thon (Manière de mariner le). Pour mariner le thon, on le vide dès qu'il est sorti de l'eau ; on le dépèce par tronçons ; on les rôtit sur de grands grils ; on les frit dans l'huile d'olive, on les assaisonne de sel, poivre ; enfin, on les encaque dans de petits barils avec de nouvelle huile et un peu de vinaigre.

Thon a la broche. Piquez-en un gros morceau de lardons d'anguilles et d'anchois, et faites-le rôtir ; arrosez-le en cuisant, avec une marinade maigre, ognons en tranches et citron, ciboules, poivre, sel, laurier et une livre de beurre, que vous mettrez dans la lèche-frite. Dégraissez ensuite cette marinade ; liez-la d'un coulis roux, en y ajoutant quelques câpres, et versez-la sur le thon.

Thon en caisse. Faites une caisse de papier ; mettez-y des tranches de thon avec du beurre frais, des herbes fines, sel et poivre ; panez et mettez cette caisse dans une tourtière ; faites cuire de belle couleur entre deux feux vifs, sans l'y laisser trop long-temps, et servez.

Thon en salade. Coupez un morceau de thon par tranches, puis en filets, et servez avec une remolade.

Thon frit. Coupez par tranches du thon, de l'épaisseur de trois doigts. Faites-le mariner avec sel et poivre, verjus, ognons piqués de clous de girofle, jus de citron. Faites frire et servez avec une bonne remolade.

Thon en pot (Pâte de). Hachez la chair d'un morceau de thon ; mettez-la dans un pot avec du beurre roux, du vin blanc, citron vert, sel, poivre et champignons. Faites cuire et servez avec des croûtons de pain frit.

TIMBALE. Nom qu'on donne à toute espèce de ragoût enveloppé d'une pâte et cuit au four. On en fait de plusieurs façons, des timbales de pieds de mouton, de ragoût de viandes mêlées de mauviettes, d'anchois, à la moelle, etc. En général, on peut faire et imaginer des timbales d'autant de façons qu'il y a de sortes de ragoûts qui peuvent se mettre en pâté. Voyez au mot Pate la manière de faire la pâte pour les timballes.

Timbales de biscuits. Prenez six œufs et autant pesant de sucre fin, et la pesanteur de trois œufs de farine, ce qui vous fournira pour faire six timbales de la grosseur d'un bon verre chacune, qui vous feront un bon plat d'entremets ; pour les faire, vous observerez la même façon que pour le gâteau de Savoie, à cette différence

qu'il ne faut qu'une demi-heure pour la cuisson, et le four un peu plus doux.

Pour la manière de faire les timbales de lapereaux, de volaille, etc. (Voy. ces mots).

TIRAGE DES VINS EN BOUTEILLES. Les vins se conservent et s'améliorent dans les tonneaux; il est même nécessaire qu'ils y séjournent pendant un certain temps; mais ce n'est que dans les bouteilles que ce liquide acquiert son plus haut degré de qualité.

Tirer une pièce de vin en bouteilles est une opération simple et facile que tout le monde peut faire; cependant elle exige des soins et des précautions dont dépendent la conservation et l'amélioration de la liqueur. Je crois devoir entrer dans tous les détails de cette manipulation, que beaucoup de personnes font avec une telle négligence que de très bons vins se détériorent souvent au lieu de gagner en qualité.

La conservation et l'amélioration des vins que l'on met en bouteilles dépendent: 1° de la maturité qu'ils ont acquise dans le tonneau; 2° de leur limpidité lorsqu'on les tire; 3° du choix d'un temps convenable à cette opération; 4° des bouteilles qu'on emploie; 5° de la qualité des bouchons; 6° du soin que l'on met à bien conduire l'opération du tirage; 7° de la manière de ranger les bouteilles; 8° enfin de la préparation du goudron destiné à garantir les bouchons de l'humidité et des insectes.

Pour qu'un vin soit bon à mettre en bouteilles, il ne suffit pas qu'il ait été débarrassé de sa grosse lie, ni même qu'après cette opération on soit parvenu à l'éclaircir parfaitement à l'aide du collage; il faut encore qu'il ait mûri dans le tonneau, ce qu'on ne peut obtenir qu'en l'y conservant plus ou moins long-temps. Lorsqu'on met en bouteilles des vins encore verts, ils ne gagnent pas en qualité; souvent ils fermentent et conservent toujours leur âpreté.

Les vins mûrissent plutôt dans les celliers que dans les caves, et plus promptement dans ces dernières, suivant qu'elles sont plus chaudes ou plus fraîches. Il serait difficile de fixer positivement le temps que chaque espèce de vin doit séjourner dans les tonneaux pour parvenir à sa maturité. On ne peut donner à cet égard que des règles générales sujettes à beaucoup d'exceptions. Les vins légers et fins, tels que ceux de Volnay (Côte-d'or), et les autres vins délicats sont quelquefois bons à mettre en bouteilles un an après la récolte. Les vins de Pomard, Vosne, Chambertin, Corton, Alox, beaucoup plus généreux et plus colorés que ceux de Volnay, demandent souvent à être gardés en pièces trois, quatre et même cinq ans. Ceux de Bordeaux et de la côte du Rhône se soutiennent parfaitement en pièce pendant huit à dix ans. Les vins de Mâcon, quoique colorés, mûrissent plus promptement que ceux de la Côte-d'Or; il en est peu qui ne soient bons à mettre en bouteilles au bout de deux ans.

Les vins blancs sont plus précoces que les rouges; on peut ordinairement les mettre en bouteilles au bout d'un an ou de dix-huit mois. Il en est cependant qui conservent plus long-temps le goût sucré qu'ils ont en sortant du pressoir; il faut attendre qu'ils aient perdu cette douceur, sans quoi ils fermenteraient, chasseraient le bouchon ou casseraient les bouteilles. Les vins muscats et les autres vins liquoreux font exception à cette règle; on peut les mettre en bouteilles un an ou dix-huit mois après la récolte; il en est quelques-uns qui perdraient de leur agrément si on les conservait plus long-temps en tonneaux.

Le goût seul fait juger de la maturité des vins, qui ne doivent être mis en bouteilles que lorsqu'ils ont perdu leur âpreté et qu'ils ne sont plus susceptibles de fermenter sensiblement. Dans les vins fins, la présence du bouquet indique leur maturité.

Plus les vins sont limpides quand on les met en bouteilles, moins ils sont sujets à y former des dépôts. On ne saurait donc examiner avec trop de soin s'il reste encore de la lie suspendue dans ce liquide, surtout quand on veut le garder long-temps. Le vin paraît quelquefois bien clair, et cependant il est encore chargé de particules de lie infiniment ténues qui se précipitent

au fond de la bouteille après quelques jours de repos. Pour s'assurer de sa parfaite limpidité, on en tire dans un petit verre et on l'examine avec attention, en plaçant une lumière de l'autre côté du vase. Il y a des vins qui s'éclaircissent en quatre à cinq jours; d'autres exigent un plus long-temps. Si, après avoir collé un tonneau de vin, ce liquide n'est pas parfaitement limpide au bout de dix à douze jours, on fait rincer à la chaîne un vase de même capacité dans lequel on passe de l'eau à plusieurs reprises jusqu'à ce quelle en sorte claire. Après avoir laissé égoutter ce tonneau pendant environ une heure, on y brûle une petite mèche soufrée, et on le remplit du vin destiné à être mis en bouteilles, en ayant soin de n'y verser que ce qui est clair. Ensuite on le bouche, on le laisse reposer pendant quelques jours, et si le vin est bien limpide, on le met en bouteilles. On ne propose ce moyen que pour les vins qui sont déjà bien éclaircis et dont la transparence n'est pas sensiblement altérée; si elle l'était, il faudrait les coller de nouveau après les avoir soutirés, s'ils étaient collés avec des blancs d'œufs ou de la colle de poisson, mais quand ils ont été collés avec les poudres il est inutile de les soutirer; la lie que l'on remêle dans le vin accélère la précipitation de la nouvelle colle que l'on y met.

Il faut faire la même opération pour tous les vins précieux qu'on veut garder long-temps en bouteilles, lors même qu'ils sont parfaitement limpides par suite du collage fait avec les œufs ou la colle de poisson. Elle a très bien réussi sur des vins rouges et des vins blancs de différentes qualités; ceux qu'on a eu la précaution de soutirer ainsi ont dépose beaucoup plus tard que ceux qu'on avait mis de suite en bouteilles. Bien que le tonneau ait été rincé avec soin et qu'on n'y ait versé que du vin parfaitement clair, on trouve encore au fond de ce vase un léger dépôt qui eût été réparti dans toutes les bouteilles si le vin n'avait pas été soutiré. Cette précaution remédie en outre à un inconvénient dont il est très difficile de se garantir. Les parties les plus lourdes de la lie que forment ces colles tombent les premières au fond du tonneau; les plus légères descendent ensuite, et souvent elles flottent dans une portion du liquide; la moindre commotion les soulève et les mêle avec le vin. L'action d'ouvrir et de fermer la cannelle à chaque bouteille qu'on remplit, suffit pour occasioner cet accident dont on ne peut se garantir qu'en laissant la cannelle ouverte pendant toute l'opération. Ce soutirage est bien moins nécessaire quand les vins sont collés avec les poudres (Voyez Poudres), attendu que la lie qu'elles forment est beaucoup moins sujette à se déplacer. On n'a pas fait subir cette opération à des vins fins qui sont en bouteilles depuis plusieurs années, et ils n'ont pas déposé. On a remarqué aussi que le vin était beaucoup moins sujet à déposer dans les bouteilles quand on l'avait laissé reposer plus long-temps après l'avoir collé.

La limpidité du vin est la suite de la précipitation de toutes les particules de lie et de tartre qui, suspendues dans la liqueur, en obscurcissent la transparence. Cette précipitation ne peut pas avoir lieu lorsque le liquide est agité par un mouvement de fermentation; celui-ci est même susceptible de redissoudre de nouveau les parties qui s'étaient précipitées. La chaleur de l'atmosphère étant l'une des causes qui déterminent ce phénomène, il est constant que les vins doivent s'éclaircir beaucoup moins bien lorsqu'il fait chaud que lorsqu'il fait froid. C'est pour cette raison que ceux tirés pendant un temps clair, sec et frais, et un vent du nord, sont limpides et moins sujets à déposer en bouteilles que ceux que l'on tire par des temps humides et un vent du midi. On préfère aussi l'époque du déclin de la lune. Lors même que le vin est parfaitement limpide, il faut éviter de le tirer quand le temps est à l'orage; du vin de Pouilly-Mâcon, première qualité de 1815, tiré en bouteilles par un orageux, en 1817, perdit sa limpidité en moins de douze heures, il devint laiteux et contracta une teinte noire, il fut remis en tonneau, il fut recollé et tiré par un beau

temps quelques jours après ; il s'est parfaitement conservé et n'a pas déposé.

Les époques de la pousse de la vigne, de sa floraison et de la maturité du raisin, sont les moins convenables parce que ces phénomènes ont toujours lieu par des temps chauds et d'orage, qui produisent sur le vin le même effet que sur le cep de vigne et sur les autres végétaux, c'est-à-dire qu'ils mettent en mouvement toutes les parties fermentatives et végétatives ; mais ces époques sont séparées, ces agitations sont suspendues par des changemens de vent et de température qui retardent la végétation des plantes et appaisent les mouvemens de fermentation du vin. Ce sont ces momens qu'il faut saisir pour soutirer et mettre en bouteilles celui qu'on a collé. Le mois et l'époque du mois ne peuvent être indiqués; l'état de l'atmosphère est tout, car il arrive qu'un vin parfaitement limpide se trouble en peu d'heures lorsque le temps change subitement et se tourne à l'orage. Cet accident arrive très rarement aux vins collés avec les poudres dont il a été question (Voy. Poudres).

La pleine lune de mars est l'époque que l'on choisit en Champagne pour tirer les vins qui sont destinés à mousser, et l'on choisit le déclin de la lune pour les vins vieux pui ne doivent pas mousser. Les mois de février et de mars sont, en général, préférés dans les grands vignobles pour cette opération, non parce que le vin est alors plus clair qu'il ne l'eût été en décembre et en janvier, mais parce que, cette époque étant celle où l'on peut commencer les expéditions, on emballe à mesure du tirage, ce qui évite la peine de ranger les bouteilles pour les déplacer plus tard. Une autre cause de cette préférence, c'est que les vins mis en bouteilles et reposés sont plus susceptibles de déposer lorsqu'on les dérange, que s'ils avaient été expédiés aussitôt après le tirage.

Il faut percer le fond de la pièce à deux doigts, ou quinze à dix-huit lignes au-des- du *jable* à l'aide d'un vilebrequin, et soin de cesser aussitôt que le vin pa- La cannelle s'enfonce à la main et non en frappant, ce qui pourrait remuer la lie en la posant ; il faut entr'ouvrir le robinet afin que la portion d'air qui remplit le vide de la cannelle soit chassée au dehors par le vin qui s'y introduit. Aussitôt que le vin coule on ferme le robinet. Sans cette précaution, la même pièce donnerait alternativement des bouteilles de vin trouble et d'autres clair. Quelque soin que l'on prenne pour poser la cannelle, la portion la plus légère du dépôt peut être agitée ; c'est pourquoi il faut la placer quelques heures avant de remplir les bouteilles.

Pour tirer commodément une pièce de vin, on se munit d'un petit baquet, dont le bord n'a pas plus de quatre pouces de haut, et qu'on place sous le tonneau aussitôt qu'on a percé la pièce, en ayant soin d'enlever sur le jable les petits copeaux produits par l'action du perçoir, afin que le vin qui tombe n'en soit pas sali. Ce baquet doit être assez large pour qu'on puisse placer la bouteille sous la cannelle, et la retirer sans la déranger. On pratique deux ou trois trous de foret ou de vrille à côté de la bonde pour donner entrée à l'air ; on ouvre ensuite la cannelle, et on laisse tomber dans le baquet quelques gouttes de vin qui entraînent les esquilles de bois qu'on a pu introduire dans le tonneau.

Tout étant ainsi disposé, placez la bouteille à remplir sous la cannelle, de manière que le bec de celle-ci entre un peu dons le col de la bouteille qui doit être inclinée pour que la liqueur coule contre la paroi; si on la posait droite, le vin serait battu et il se formerait de la mousse qui empêcherait la bouteille de se bien remplir.

En commençant à tirer, il ne faut pas ouvrir la cannelle tout-à-fait, afin d'avoir le temps de boucher une bouteille pendant que l'autre se remplit, et tourner doucement et sans saccade le robinet pour ne pas déranger la lie. Il est des ouvriers bien exercés qui ne ferment pas la cannelle et changent les bouteilles adroitement sans répandre de vin. Cette méthode est très bonne, mais elle demande beaucoup d'habitude.

Les bouteilles doivent être remplies jusqu'à deux pouces de leur orifice, afin qu'étant bouchées, il reste neuf à dix lignes de vide entre le vin et le bouchon.

Lorsque le vin ne coule plus que très doucement, il faut incliner la pièce en avant; ce qui se fait, soit en la relevant avec un cric, soit en posant sous la partie postérieure, et de chaque côté, des pierres qu'on rapproche du centre, à mesure qu'on veut augmenter l'inclinaison; soit enfin à l'aide d'un bâton garni à chaque bout d'une petite fourche à deux branches (Voy. au mot Soufrage la représentation de ce bâton), dont l'une se pose entre deux cercles du devant de la pièce, et l'autre contre le mur. Cette opération doit être faite avec beaucoup de précaution, pour ne pas troubler le vin qui reste. Il ne faut pas que la cannelle soit fermée quand on incline la pièce, autrement le vin qui s'y introduit déplace une bulle d'air qui, en remontant à la surface, agite la liqueur et dérange le dépôt. Pour remédier à cet inconvénient et ne pas pas répandre de vin, on doit placer la bouteille de manière que la cannelle n'entre dans le col qu'autant qu'il faut pour l'empêcher de tomber. On incline alors la pièce très doucement, et on cesse lorsqu'on sent que la cannelle porte contre la bouteille; si l'on est deux, l'un tient la bouteille, tandis que l'autre incline la pièce; ce qui est beaucoup plus commode.

Quelques personnes cessent de tirer lorsqu'il ne reste plus qu'une douzaine de bouteilles; elles inclinent ensuite la pièce, et laissent reposer pendant deux ou trois jours. Cette méthode paraît vicieuse, douze bouteilles de vin ne pouvant pas séjourner trois jours dans un grand vase sans s'altérer plus ou moins sensiblement selon la saison et la température de la cave. Ce qui prouve cette assertion, c'est que, si au bout de ce temps, on introduit dans le tonneau une mèche souffrée bien allumée, elle s'éteint aussitôt; l'air qu'il contient est par conséquent imprégné de parties acéteuses qui ne peuvent provenir que de la liqueur, et qui font juger que le vin est altéré au moins à sa surface. On pare à cet inconvénient en brûlant une mèche soufrée dans la pièce, lorsqu'on cesse de tirer; mais il en résulte un autre. La fumée du soufre dépose sur la surface du liquide une espèce de crème blanchâtre; et aussitôt que le vin est baissé au niveau de la cannelle, cette crème le suit et lui communique un goût de soufre très prononcé. Il vaut donc mieux incliner la pièce le plus doucement possible, à plusieurs reprises, et tirer jusqu'à la fin. Si on a quelques bouteilles troubles, on les laisse reposer debout pendant un jour ou deux; on les couche ensuite, et on les transvase quand la lie s'est précipitée avec la cannelle aérifère (fig. I, voyez Cannelle). Voyez les mots Boucher, Bouchons, Bouteilles).

TOMATE. C'est le nom que porte la pomme d'amour à la côte de Guinée, où elle croît abondamment. Les Espagnols cultivent fort communément ce fruit dans leurs jardins, et c'est de chez eux que la culture de cette plante est passée depuis vingt ans en Languedoc et en Provence. Elle est acclimatée depuis dans les autres départemens de la France.

Le fruit de tomate étant mûr, est d'un beau rouge, et il contient une pulpe fine, légère et très succulente, d'un goût aigrelet relevé, fort agréable, lorsque ce fruit est cuit dans le bouillon et dans divers ragoûts. On en fait d'excellentes sauces qui s'allient à toute espèce de viandes, même rôties; mais qui surtout conviennent admirablement au bouilli. On s'en sert comme coulis dans les potages au riz en gras, et elles leur communiquent une saveur aigrelette extrêmement fine et appéritive.

La tomate est employée comme assaisonnement. Ce fruit par lui-même est fade, et serait d'un usage pernicieux si on le mangeait seul; il est surtout recherché à cause de sa couleur. Il se conserve quelque temps en le mettant dans un cellier frais. Pour en avoir l'hiver, on le confit comme le cornichon, par le moyen du vinaigre, qui est l'antidote de sa mauvaise qualité.

Tomates a la Grimod. Après avoir ôté les pepins de vos tomates, bourrez-les d'une farce savante, ou même tout uniment d'une simple chair à saucisses, dans laquelle on a mêlé une gousse d'ail, persil, ciboules, estragon hachés; mettez le tout cuire sur le gril, ou, ce qui vaut mieux encore, dans une tourtière, sous un four de campagne, avec beaucoup de chapelure. L'expression d'un jus de citron (au moment de servir dans la tourtière même), couronne cet entremets qui passe pour excellent.

TONNEAUX. Dans l'*Art de faire les vins*, M. le comte Chaptal donne les préceptes suivans :

« 1° Lavez le tonneau avec de l'eau froide, puis mettez-une pinte d'eau salée et bouillante (une demi-livre de sel est la dose ordinaire pour un vase de deux cent quarante pintes); bouchez-le et agitez-le en tout sens; videz-le et laissez bien couler l'eau; ayez ensuite une ou deux pintes de mout qui fermente, et jetez ce liquide bouillant dans le tonueau; bouchez, agitez et faites couler.

« 2° On peut substituer du vin chaud aux préparations ci-dessus.

« 3° On peut encore employer une infusion de fleurs et de feuilles de pêcher, etc.

« En Bourgogne, on met le vin nouveau dans des tonneaux neufs. Quelques particuliers les lavent avec de l'eau chaude et des feuilles de pêcher. Cette méthode a l'avantage d'imbiber le tonneau et d'épargner une pinte de vin.

« On met les vins faits et vieux, lorsqu'on les soutire, dans des tonneaux vieux. »

Lorsqu'on a vidé un tonneau, il faut le bien égoutter; y brûler un morceau de mèche soufrée (Voy. Soufrage), environ un pouce carré, le boucher ensuite avec autant de soin que s'il était plein de vin, et le placer dans un endroit sec, surtout si l'on ne veut le remplir qu'après plusieurs mois. De cette manière, il ne contractera aucun mauvais goût.

Lorsqu'on veut remplir un tonneau, il faut s'assurer si le reliage est en bon état, et faire les réparations nécessaires. On y verse ensuite deux ou trois seaux d'eau, et on le relève alternativement sur chaque fond, pour s'assurer que la sécheresse n'a pas disjoint lès douves; si l'eau sort par les fonds, il faut le laisser debout, mettre de l'eau sur le fond supérieur, et la renouveler quand elle est écoulée. Lorsque l'eau ne coule plus, on le renverse, on le rince et on l'égoutte. On emploie, pour rincer les tonneaux garnis de lie, une chaîne dont les chaînons sont faits en



fer carré, et qui est terminée par un petit bloc de même métal, ovoïde et à huit pans Z. Après avoir versé douze ou vingt-quatre pintes d'eau dans le tonneau, on y introduit la chaîne jusqu'au bondon Y, qui ferme la bonde et sert à la retirer. On agite ensuite le tonneau en tous sens, afin que la chaîne, en passant sur toutes les parties de sa surface inférieure, en détache toute la lie qu'il convient d'enlever, et laisse la gravelle bien nette. On la retire ensuite pour égoutter; et, après avoir visité l'intérieur du tonneau, à l'aide du visiteur, on le rince de nouveau avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle en sorte claire.

Toutes les fois qu'on veut remplir un tonneau qui est vide depuis plusieurs jours, on doit y introduire une mèche soufrée allumée, ou à son défaut un morceau de papier enflammé. Si le feu s'éteint dans la pièce, c'est une preuve qu'elle a con-

tracté le goût d'aigre. Il ne faut pas y verser du vin avant de l'avoir purifiée. Si on est pressé d'employer ce tonneeu, il faut prendre un soufflet de cuisine, introduire la douille dans la bonde sans boucher celle-ci, et souffler dans le tonneau jusqu'à ce qu'on ait changé l'air qui remplissait le vide ; ce qui se reconnaît lorsqu'une mèche bien allumée y entre, et continue de s'y consumer, la bonde étant bien fermée. On rince ensuite la pièce avec de l'eau, et on y passe un peu de vin ou d'eau-devie qu'on a soin d'égoutter, après avoir tourné la pièce en tout sens, de manière que les parois en soient imprégnées. Quand le vin que l'on soutire est nouveau et destiné à rester encore long-temps en cercles, on peut sans inconvénient laisser dans le tonneau l'eau-de-vie qu'on y a versée.

Si l'on peut attendre pour se servir du tonneau, il suffira de le renverser, la bonde ouverte, sur un ruissau ou sur la terre à la cave ; au bout de quelques heures, le goût d'aigre sera enlevé, et la mèche y brûlera parfaitement. On le rincera ensuite comme ci-dessus, et on le remplira.

Quand on veut se servir d'un tonneau vidé depuis long-temps, il faut le bien visiter intérieurement avant de le rincer. On emploiepour cet objet l'instrument nommé *visiteur*. Après avoir allumé un bout de chandelle, on le descend dans le tonneau ; alors, regardant par la bonde, on voit l'état de la gravelle. Si celle-ci est brillante, sans aucune tache, le tonneau est en bon état ; il suffit de l'humecter et de le rincer comme on l'a dit. Si, au contraire, elle est couverte d'une mousse blanche, il faut défoncer le tonneau d'un côté, pour le visiter et le nettoyer complètement avec un balai. Si cette mousse prend une teinte jaune, et si, après l'avoir essuyée, elle laisse une tache noire, le tonneau n'est bon qu'à brûler. On peut néanmoins essayer de remédier à cet inconvénient, en grattant les taches à vif, et en appliquant un fer rouge sur la place ; mais il serait dangereux d'y laisser séjourner du vin ; il ne faut s'en servir que faute d'autre.

On nettoie parfaitement un tonneau dont la paroi n'est couverte que d'une mousse blanche, en le rinçant avec six ou huit pintes d'eau, dans laquelle on a fait dissoudre une ou deux livres de chaux vive. Il faut faire l'opération sitôt que la chaux est dissoute, et ne pas donner à l'eau le temps de se refroidir ; autrement elle perdrait sa force.

Les personnes qui conservent des vins en tonneaux doivent les visiter au moins une fois le jour, afin de remédier de suite aux accidens qui peuvent survenir.

Quoique les tonneaux soient bien conditionnés, lorsqu'on les met à la cave, le vin peut couler dès le lendemain, soit par un trou de ver, soit par suite d'une commotion qu'ils ont éprouvée en les descendant, et dont l'effet ne s'est pas manifesté dans le premier momeut. C'est surtout pendant le mois qui précède et celui qui suit les équinoxes, que les vins en tonneaux exigent une plus grande surveillance. A ces époques, ils sont sujets à fermenter ; les vins nouveaux, et surtout les vins blancs, ont souvent une fermentation très active ; alors le liquide se dilate, il presse fortement contre les parois des tonneaux, et se ferait jour entre les douves, si on ne s'empressait de donner issue au gaz acide carbonique qui se dégage de la liqueur. Lorsqu'on s'aperçoit que les vins fermentent, il faut les traiter comme il est indiqué au mot FERMENTATION SECONDAIRE DES VINS.

TOPINAMBOUR. Plante qui pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur de douze pieds, ou davantage, revêtues de beaucoup de feuilles longues, larges et pointues, découpées profondément en leurs bords ; ses fleurs sont belles, radiées de couleur jaune. Il leur succède des semences menues, garnies chacune dans le haut de deux feuilles, et enchassées dans une feuille pliée en gouttière. Ses racines sont grises et rampantes, se répandent au long et au large, auxquelles sont attachées des tubercules appellés aussi topinambours, gros comme des poires, quelquefois comme le poing, bossus, de figure inégale, de même que les truffes, mais lisses, charnus, rougeâtres

en dehors, blancs en dedans, d'un goût doux et agréable, approchant, quand ils sont cuits, de celui de l'artichaud. Toute terre lui est bonne. Cette plante se multiplie de graine, ou de son propre fruit, qu'on replante au mois de mars, de la même manière que les truffes. On l'arrache de terre à l'automne, et on conserve ce tubercule frais de la même manière que les pommes de terre ; mais pour sa dessiccation on procède différemment. On pèle avec un couteau le tubercule cru, et on le coupe par tranches. On fait blanchir dans l'eau bouillante pendant trois minutes; on retire, on plonge dans leau froide; on laisse bien égoutter, et on met les rouelles sur des claies pour les faire sécher au four. Ces rouelles peuvent remplacer dans les ragoûts le porte-feuille d'artichaud.

Ce tubercule charnu est très nourrissant; il se digèrent assez bien.

Les topinambours sont très peu estimés. Ceux qui veulent les employer doivent les faire cuire dans l'eau, ensuite les peler, et les mettre dans une sauce blanche, avec de la moutarde.

Topinambours a l'Espagnole. Vous tournez des topinambours, c'est-à-dire que vous enlevez la peau en mordant sur le légume; vous les lavez bien; mettez-les dans une casserole avec un peu de gros poivre, plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole une cuillerée à pot de bouillon; vous les placerez sur le feu; laissez-les bouillir trois quarts d'heure. Si la sauce n'est pas assez réduite, ôtez les topinambours, et faites-la reduire encore; vous dresserez les topinambours sur un plat, ou dans nne casserole d'entremets; versez leur sauce dessus. On peut mettre ce légume dans des ragoûts, pour remplacer des pommes de terre, des navets, des ognons, des carottes, etc.

TORTUE. C'est un reptile qui naît dans une écaille. Il y en a de terre et de mer. On ne s'en sert ordinairement que pour garnir des ragoûts. Soit qu'on veuille les manger seules, ou qu'on les mette dans un ragoût, il faut d'abord leur couper la tête et les pattes. On les fait cuire un moment avec de l'eau, du sel, des ognons, persil, ciboule, racines, la moitié d'un citron ou du verjus en grains; après quoi, on les retire pour en détacher l'écaille et ôter l'amer, et on coupe la chair par morceaux pour la mettre dans le ragoût que l'on juge à propos. On peut encore les mettre à la poulette.

TOURNER (Terme de cuisine et d'office). Ce mot exprime différent procédés; on tourne les culs d'artichauts, les navets, les carottes, etc., c'est-à-dire qu'on les arrondit de diverses manières pour leur donner une forme élégante. Tourner les fruits à odeur, tels que citrons, oranges, etc., c'est en ôter légèrement avec le couteau l'écorce la plus légère. Tourner des olives, c'est détacher avec la pointe d'un couteau la chair d'un noyau, après quoi on les met dans l'eau fraîche pour leur faire reprendre leur gremière forme

TOURONS. Pâtisserie.

Tourons de différentes couleurs et odeurs. Ayez une glace royale de quatre blancs d'œufs bien frais; tenez cette glace bien ferme; divisez-la en autant de parties que vous avez de couleurs à faire ; servez-vous des mêmes odeurs et couleurs qui sont indiquées à la conserve de rose (Voy. Rose); si votre appareil se ramollissait en y mettant la couleur et l'odeur, vous y ajouteriez un peu de sucre en poudre, afin que vous puissiez rouler cette pâte dans vos mains de la grosseur d'une petite noisette, et la rangerez sur des feuilles d'office couvertes de papier blanc; mettez-les cuire au four très doux pour ne pas altérer les couleurs.

TOURTE. Pâtisserie.

Tourtes (Pâte brisée pour les). Sur un quart de farine, on met cinq quarterons de bon beurre, environ une once de sel. On met sa farine sur une table bien propre; on fait un trou dans le milieu pour y mettre le sel, le beurre en petits morceaux, et de l'eau avec prudence; on manie bien le beurre avec l'eau, et petit à petit avec la farine; quand la farine a bu toute l'eau, on pétrit à force de bras; la pâte ne saurait être trop épaisse, pourvu qu'elle soit bien

liée ; on aura soin de faire cette pâte au moins deux heures avant de s'en servir, pour qu'elle ait le temps de revenir. C'est avec cette pâte qu'on fait toute sorte de tourtes pour entrée, comme de viandes de boucherie, gibier, volaille, poissons.

Tourtes de volailles. Les tourtes que l'on peut faire de differentes façons, en volaille, sont d'une poularde coupée en quatre, de petits pigeons entiers ou coupés en deux, quand ils sont gros ; d'ailerons de dindons. On prend ce qu'on juge à propos qu'on fait blanchir et qu'on passe au beurre avec de fines herbes assaisonnées de bon goût et un bouquet garni. On met sur sa tourtière un morceau de pâte de l'épaisseur d'un écu, qu'on aura battue avec un rouleau ; on place dessus la pâte la viande qu'on a préparée et froide, et dans tous les vides des boulettes de godiveau ; on couvre la viande avec des bardes de lard ; on met dessus la viande une pareille abaisse qu'on a mise dessous, on mouille avec de l'eau et un doroir les deux endroits qui doivent se toucher, et on les pince tout autour pour qu'ils se collent ensemble ; on fait ensuite un bord en tournant autour avec le pouce; on prend un œuf que l'on bat, blanc et jaune, et, avec le doroir ou une plume, on en frotte tout le dessus de la tourte. On la fait cuire au four. Un quart-d'heure après qu'une tourte est au four, il faut l'en sortir et faire un trou au milieu pour laisser évaporer la fumée qui la ferait fuir ; on la remet tout de suite dans le four. Quand elle est cuite, on ôte le dessus, en la coupant tout autour proche le bord ; on ôte la graisse qui est dans la tourte ainsi que les bardes de lard, et on verse à la place une sauce d'un bon goût que l'on tient à cet effet toute prête dans une casserole. Si on a un ragoût de ris de veau et de champignons fini de bon goût, on l'y mettra au lieu de sauce, la tourte n'en sera que meilleure ; ensuite on la recouvre avec son dessus et on sert. Voilà la façon qu'on observera pour toutes sortes de tourtes, soit en gras, soit en maigre ; il n'y aura que les viandes qui seront dedans, leur assaisonnement, le temps de leur cuisson et les sauces différentes qui en feront le changement : pour ce qui regarde la pâte, c'est toujours la même répétition.

Tourtes de gibier. Le lapin : il faut le couper par membres, lui casser un peu les os avec le dos du couperet. Si on veut faire une tourte de lièvre, on en ôte tous les os et on y met que la chair ; les os vous serviront pour faire un civet.

La bécasse : pour faire une tourte, on en prend deux qu'on coupe chacune en quatre ; on hache le dedans et on l'incorpore dans le godiveau ou farce qu'on lui destine.

Les alouettes : il faut leur ôter les pattes, le cou et les vider ; on fait du dedans une farce comme de la bécasse.

Après avoir observé pour tous ces gibiers ce que je viens de dire de chacun en particulier, ce qui reste à faire pour toutes les tourtes se trouve à toutes égal. On les met dans la tourtière avec un bouquet de fines herbes, sel, fines épices, bardes de lard et beurre ; on met dessus son abaisse de pâte pour la finir comme les autres. Quand elles sont cuites et dégraissées, on met dedans une bonne sauce faite avec un bon coulis : en servant on presse dans la sauce le jus de deux oranges ; si on a, à la place de la sauce un bon ragoût, soit de ris de veau et champignons, ou ragoût de truffes coupées par tranches, la tourte n'en sera que meilleure et plus estimée ; on y mettra toujours en servant le jus d'un citron, par rapport au gibier qui veut avoir un peu de piquant.

Tourte aux truffes a l'anglaise. Lavez et brossez deux livres de belles truffes ; épluchez-les ; mettez dans une casserole avec, six lames de jambon, un peu de zeste de carotte, un ognon coupé en tranches, une feuille de laurier et un peu d'aromate en poudre, sel en suffisante quantité ; mouillez-les avec une demi-bouteille de vin de Champagne, et couvrez vos truffes de bardes de lard ; faites cuire vos truffes en sorte que le mouillement soit à glace ; mettez refroidir ; mettez-les dans une tourte avec leur assaisonnement, comme il est indiqué à l'article tourte de godiveau (Voy. tourte de godiveau) ; procédez en tout et pour tout

de même, et servez votre tourte sans l'ouvrir.

Tourte de toutes sortes de farces. On prend de telle sorte de viande qu'on jugera à propos, comme rouelle de veau, gibier ou volaille; qu'il n'y ait point de petits os ni de filandres qu'on aura soin d'ôter; il ne faut que d'une viande à la fois; une bonne demi-livre ou trois quarterons suffisent; il faut la hacher avec des couteaux à hacher, et mettre avec autant de bonne graisse de bœuf, persil, ciboule et champignons, le tout haché très fin; on assaisonne de sel fin, un peu d'épices mêlées. Quand le tout est bien mêlé, on y met deux œufs entiers et ou le pile dans un mortier en y mettant de temps en temps quelques gouttes d'eau; on fonce sa tourtière d'une abaisse de pâte et on la garnit avec des boulettes de cette farce, lesquelles on roule sur uue table avec un peu de farine; on couvre de bardes de lard et ensuite de pâte, comme les précédentes; on y met de même un bon coulis ou un ragoût de crêtes, de champignons, de ris de veau, etc.

Tourte aux épinards. Ayez une boule d'épinards blanchis bien verts; passez-les au beurre avec un peu de sel et muscade; mêlez-les dans votre frangipane, et terminez comme il est énoncé à l'article tourte à la frangipane.

Tourtes de côtelettes de mouton a la périgord. Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtelettes fort courtes; ne laissez que l'os qui marque la côtelette; après avoir foncé de pâte la tourtière, comme il est dit ci-devant, arrangez les côtelettes dessus; vous prenez autant de moyennes truffes; après les avoir pelées, vous les mettez entre les côtelettes et assaisonnez par-dessus avec du sel fin et un peu d'épices mêlées; vous couvrez de bardes de lard, et sur les bardes vous mettez partout du beurre de l'épaisseur d'un écu; vous finirez ensuite la tourte comme il est dit ci-devant. Faites-la cuire au moins trois heures; quand elle sera cuite, vous y mettrez un bon coulis où vous aurez mis un bon verre de vin de Champagne, et à défaut, de bon vin blanc. Vous pouvez encore faire des tourtes de côtelettes de mouton sans y mettre de truffes; pour lors il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis. Les tourtes de tendons de veau se font dans ls même goût; la seule différence est de faire bouillir un moment dans l'eau les tendons et de les retirer à l'eau fraîche; quand ils sont bien égouttés, vous les mettez de la même façon dans la tourte.

Tourte au rognon de veau. Prenez un rognon de veau cuit à la broche avec une partie de la graisse qui l'enveloppe; hachez-en une portion ou le tout, selon la grandeur de la tourte que vous voulez faire; incorporez ce rognon dans votre frangipane, et procédez comme il est indiqué à l'article tourte à la frangipane, article ci-dessus.

Tourte de godiveau. Moulez un morceau de pâte brisée; abaissez-la de la grandeur d'un plat d'entrée; mettez votre abaisse sur une tourtière de même grandeur; étendez une pincée de godiveau au milieu de votre abaisse; posez dessus une bonne pincée de champignons passés et égouttés; mettez quelques culs d'artichauts coupés en quatre ou six; ayez du godiveau; roulez-en des andouillettes de la grosseur que vous jugerez convenable; mettez-en au-dessus de vos garnitures et tout à l'eutour, en sorte que le tout forme un dôme un peu aplati, faites une seconde abaisse un peu plus grande que la première; mouillez le bord de la première; posez la seconde dessus, pour en former le couvercle; soudez les deux ensemble; videz les bords; mouillez votre tourte; mettez un faux couvercle de feuilletage découpé; dorez-la; mettez-la cuire au four; sa cuisson faite; levez-en le couvercle; dressez-la; saucez-la d'une bonne espagnole réduite, et servez-la.

Tourtes de toutes sortes de poissons en gras. On prépare le poisson et on le coupe suivant ce qu'il est; on l'arrange sur du lard râpé, et on suit le procédé pour la tourte de langue de bœuf. Lorsque le tout est cuit, on met la sauce ou le ragoût que l'on veut.

Tourtes maigres en poissons. Prenez tel

poisson que vous jugerez à propos; après l'avoir écaillé et coupé par tronçons ; foncez une tourtière avec la même pâte, comme il est dit aux autres ; mettez dessus le poisson avec un bouquet de fines herbes, sel fin, fines épices, et couvrez tout le poisson avec du beurre ; mettez après votre abaisse de pâte ; finissez la tourte comme il est expliqué pour les précédentes : une heure et demie suffit pour la cuisson d'une tourte de poisson. Quand elles sont cuites et dégraissées comme les autres, vous mettez dedans un ragoût de laitances.

Tourte de frangipane. Prenez un petit plafond de la grandeur que vous jugerez à propos, foncez-le de rognures de feuilletage ou pâte à foncer ; donnez à ce morceau de feuilletage cinq tours et demi, en formant une bande alongée, coupée de largeur d'un pouce et demi ; mouillez votre fond, et posez votre bande dessus ; appuyez-la bien, et soudez les deux bouts ensemble, de manière que cette bande s'aperçoive le moins possible ; mettez dans le milieu de la frangipane un ou plusieurs fleurons de feuilletage découpé; dorez légèrement le bord de votre tourte, et mettez-la cuire à four un peu chaud ; sa cuisson presque achevée, poudrez-la de sucre fin ; glacez-la, et servez-la chaude ou froide.

Tourte a la moelle. Votre moelle de bœuf fondue, mise dans une crême de frangipane avec des blancs d'œufs fouettés, vous mettez la crême dans une pâte à feuilletage; lorsqu'elle est finie vous la glacez de sucre.

Tourte a la chantilly. Votre crême double fouettée et mêlée avec du sucre fin, du citron râpé, de la fleur d'orange, vous la faites prendre à la glace, pour la servir sur une abaisse de pâte d'amandes que vous faites de la manière suivante : sur une livre d'amandes douces pilées fin, que l'on met dans une poêle sur un feu très doux ; on jette trois quarterons de sucre en poudre, que l'on remue avec jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au doigt ; on l'abat doucement avec le rouleau sur du papier en y jetant légèrement du sucre mêlé de farine.

Tourte de pêches et fruits nouveaux. Faites une abaisse avec de la pâte à foncer; mettez-la sur un plafond ; mouillez-en les bords ; mettez-y une bande de tourte comme aux tourtes précédentes ; mettez dans l'intérieur de votre tourte un rond de papier beurré, avec un rond de pâte commune ; piquez-le bien ; dorez le dessus de votre bande ; faites-le cuire et glacer ; retirez le rond de pâte et le papier; vous aurez fait une compote de pêches, comme il est indiqué au mot pêche (Compote de) ; garnissez-en votre caisse; faites réduire le sirop, et à l'instant de servir, glacez-en vos pêches. Dans toutes les saisons, procédez de cette manière pour vos tourtes de fruits en général, ainsi que pour les tartelettes.

Tourtes a la gelée. Les tourtes à la gelée se font différemment que celles aux confitures, parce que la chaleur faisant fondre la gelée, les tourtes auraient fort mauvaise façon. Pour éviter cet inconvénient, on met de la pâte feuilletée dans le fond d'une tourtière ; on y fait un bord de pâte comme aux autres, et on la place au four sans aucune façon ; quand la pâte est cuite, on saupoudre les bords de sucre fin et on glace avec la pelle rouge. Aussitôt que la tourte est refroidie, on en couvre tout le fond jusqu'au bord avec la gelée qu'on a envie d'y mettre. On sert ces tourtes pour entremets.

Les gelées dont on peut se servir sont celles de groseilles, de framboises, de pommes, de coings, de cerises.

Tourte a l'anglaise. Épepinez deux onces de raisin de caisse; une once de raisin de Corinthe; coupez en petits dés un morceau de cédrat confit ; mêlez le tout dans votre frangipane, avec un peu de moelle de bœuf fondue et un peu de vin de Madère, et procédez du reste comme il est indiqué à l'article tourte a la frangipane.

Tourtes de confiture pour l'été. Elles se font avec des fruits nouveaux à mesure que la nature nous les produit. La manière de les travailler se trouve à *l'office* : c'est l'article des compotes qu'il faudra suivre ; la seule différence est que l'on fera le sirop plus court et plus fort.

Si ce sont des fruits à noyaux ou à pelure, on aura soin de les ôter.

Les compotes refroidies, on façonnera les tourtes et on les servira comme celles d'hiver.

Tourtes de confiture pour l'hiver. On prend de telle confiture qu'on juge à propos, comme marmelade d'abricots, de pommes, confitures de cerises, de verjus, etc. (Ce sera la confiture qui donnera le nom à la tourte). On met au fond d'une tourtière de la pâte feuilletée, et sur la pâte la confiture destinée pour la tourte, en y laissant un bord d'un pouce, que l'on mouille avec des plumes trempées dans de l'eau; on couvre tout le dessus de la confiture de petite bardes de pâte arrangées en dessin, et on fait un bord de pâte à la tourte; alors on la place dans le four: il ne faut qu'une heure au plus pour la cuisson. Quand elle sera cuite, on la saupoudrera de sucre fin, et on passera la pelle rouge par-dessus pour la glacer.

On fait aussi des tourtes de même façon avec des restes de compotes qui ne sont point en état d'être resservies, pourvu qu'elles ne soient pas aigres, on mêle tous ces restes ensemble comme une marmelade, et on sert comme des confitures.

TOURTERELLE. Espèce de pigeon, mais plus délicate que lui. Le mâle est ordinairement de couleur cendrée, a comme un collier noir autour du cou; il s'en trouve aussi de blancs dans les pays froids. La tourterelle aime à habiter les lieux sablonneux, écartés et montagneux, et se tient sur le haut des arbres, où elles fait son nid. Sa chair est moins sèche que celle du pigeon ramier; elle est d'un meilleur goût et produit un bon suc. Quand cet oiseau est gros, tendre et jeune, c'est un manger délicieux. Il s'apprête comme le pigeon.

TOURTIÈRE (Ustensile de cuisine). Vaisseau de cuivre, rond et plat, un peu cave, ayant un couvercle de métal, à pied, ou sans pieds, celles-ci sont propres à mettre au four, et n'ont point ordinairement de couvercle. Les autres servent pour mettre au foyer, au dessus et dessous.

TRANSVASAGE des vins en bouteilles. Cette opération consiste ordinairement à déboucher la bouteille avec précaution, et à verser doucement le vin dans une bouteille propre, en ayant soin d'arrêter l'écoulement quand on s'aperçoit que le dépôt se mêle avec la liqueur. Cette manière d'opérer exige une certaine adresse et cause une perte notable quand on en a beaucoup à transvaser. Le mouvement qu'occasione dans la liqueur chaque bulle d'air qui s'introduit dans la bouteille, à mesure que le vin s'écoule, déplace le dépôt, qui ne tarde pas à se mêler avec le dépôt et en altère la transparence.

On a imaginé d'employer pour cette opération de petits siphons en verre ou en fer-blanc; mais cette instrument présente encore de plus grands inconvéniens. Pour en faire usage, il faut que la bouteille soit debout; on est donc obligé de prévoir quelques jours d'avance le nombre de bouteilles dont on aura besoin et de les relever, afin de donner au dépôt le temps de se précipiter. On sait que, lorsque les bouteilles restent un certain temps dans cette position, le vin se couvre de fleurs et finit par tourner à l'aigre : d'où l'on peut conclure que quelques jours suffisent pour qu'il éprouve un commencement d'altération.

Un autre inconvenient du siphon est d'occasioner beaucoup de déchet. Cet instrument, par l'action qui lui est propre, n'enlève que les parties du liquide placées sous l'orifice de la branche plongeante. Le dépôt tombé au fond du vase se trouve naturellement dans la direction du siphon, qui l'aspire lorsqu'il en est encore éloigné de six à huit lignes, tandis qu'il laisse la liqueur claire qui surmonte et entoure son orifice.

En Angleterre, on emploie de petits entonnoirs garnis de tamis en crêpe ou de gaze qui retiennent les parties les plus grossières du dépôt; mais le reste passe et trouble la liqueur. On a essayé aussi de filtrer les vins troubles; on les obtient parfaitement clairs; mais leur passage à travers le filtre les fatigue et les affaiblit.

La cannelle aérifère, dont on a donné

la description et l'usage au mot CANNELLE, est un moyen bien préférable.

On a conseillé de passer du vin ou de l'esprit-de-vin dans les bouteilles qu'on veut remplir, afin d'enlever l'humidité qui reste attachée aux parois. Cette précaution est encore plus nécessaire lorsqu'on transvase des vins fins et surtout des vins étrangers, qui sont depuis longtemps en bouteilles.

La manutention des vins rouges et des vins blancs non mousseux est connue; mais il est une qualité de vin qui exige des soins particuliers et très multipliés pour conserver leur agrément: ce sont les vins de Champagne (Voy. CHAMPAGNE).

TROUSSER (Terme de cuisine). Passer de la ficelle avec l'aiguille à brider pour assujettir une volaille ou pièce de gibier. Trousser en pélican, c'est faire tenir à la volaille la tête droite au moyen d'une brochette, les ailes écartées et les pattes sous le ventre. Trousser en tortue, c'est donner à la volaille la forme d'une tortue, en lui dissimulant les pattes sous l'estomac.

TRUFFES. Jusqu'à ce jour une lacune immense a régné dans la science de la gourmandise. Ce tubercule précieux que l'on a nommé truffe, et qui joue un si grand rôle dans la cuisine transcendante, ce fruit savoureux et parfumé, qui élève le chapon et le dinde à la plus haute dignité gastronomique, on iguore et sa nature et son espèce, et les moyens de le multiplier. Tous les botanistes réunis n'ont pu parvenir à donner une famille à la truffe; elle est, pour les savans, une sorte de phénomène qui n'a point de cause; elle est, pour ainsi dire, placée hors la loi des êtres créés; on ne sait ni comment elle naît, ni comment elle se reproduit; la seule chose dont on soit convaincu, c'est qu'elle existe, c'est qu'on la mange avec délices. Mais n'est-il pas désolant de ne pouvoir dissiper les ténèbres qui environnent sa naissance, et d'ignorer la généalogie de cette divinité de nos festins?

Quelques pays privilégiés possédent seuls la truffe, et l'homme lui-même ne sachant où la recueillir, a été forcé de confier sa recherche à un animal immonde. C'est à l'instinct gourmand de ce grossier quadrupède que nous devons la connaissence des truffières; on ne mange pas une truffe qui n'ait été flairée par le long museau du compagnon de saint Antoine. Quel vaste sujet de réfléchir sur les bornes des connaissances humaines! Et l'on nous vante encore notre civilisation avancée! Nous avons pénétré les plus inutiles secrets de la nature, et ceux qui importent au bonheur nous échappent. L'homme a mesuré les cieux, il a surpris la marche des comètes; il a trouvé l'attraction et inventé la machine à vapeur et le gouvernement représentatif, et il n'a pu jusqu'ici faire venir une truffe!

Que d'essais n'a-t-on pas tentés pour arriver à ce précieux résultat, pour populariser la plus exquise des productions de la terre! Combien d'argent enfoui dans son sein! Et après tant de dépenses, il a fallu renoncer à l'espoir du succès, revenir aux cochons, et se borner aux truffes que la nature produit, sans daigner nous informer des moyens qu'elle emploie.

Cet état de choses va-t-il cesser? et l'agriculture gastronomique a-t-elle enfin achevé une conquête si souvent et si vainement entreprise? Uu gourmand de la Germanie, M. Alexandre de Bornholz, nous assure que la nouvelle pierre philosophale est trouvée. Dans un écrit récemment publié, il proclame comme un fait authentique cette découverte qui doit faire une révolution dans l'art culinaire. Il fait plus, il présente une théorie tout entière sur l'art de faire venir des truffes noires et blanches dans tous les terrains. Un semblable traité, on doit le croire, a fait bruit dans le monde gourmand. Un cri unanime de surprise s'est élevé dans les quatre parties de l'univers, et l'œuvre de M. de Bornholz a été traduite aussitôt en plusieurs langues. La France épicurienne n'est pas restée en arrière. Un gourmand français, M. Michel O'Egger, élève au collége royal de Louis-le-Grand, s'est chargé de nous le faire connaître.

Nous avons lu cet écrit important, et,

sans affirmer rien sur le succès d'une théorie que nous n'avons pas encore pu appliquer, nous nous empressons de le signaler aux méditations des gourmands de tous les pays. Nous ferons plus : nos devoirs ne seraient remplis qu'à demi si, lorsqu'il est question d'une découverte qui touche de si près à l'art dont nous enseignons les préceptes, nous ne nous empressions d'offrir au public une analyse étendue de l'ouvrage de M. de Bornholz, traduit par M. O'Egger.

Après le préambule indispensable sur les mérites de la truffe, l'auteur offre quelques idées générales sur la difficulté de son entreprise tentée si souvent sans succès ; puis il décrit les diverses espèces de truffes, afin, dit-il, de prévenir les erreurs dans lesquelles pourraient tomber les personnes qui veulent établir un plant artificiel. Il est important de ne point planter des truffes inférieures ou tout-à-fait mauvaises. Voici la description de la véritable truffe.

La vraie truffe. *Tuber Gulonum. Tuber Gulosorum. Lycoperdon tuber.* La truffe des gourmands.

« Elle est d'une figure ronde, quelquefois ovale ou affectant la forme du rognon, un peu raboteuse. La couleur extérieure en est blanchâtre dans sa jeunesse ; mais celles qui sont parvenues à leur maturité sont noirâtres ou même tout-à-fait foncées. L'intérieur en est également blanchâtre ovec des tâches tirant sur le bleu, le rouge au le brun. Elle est traversée en tous sens par des veines de la grosseur d'un crin, et qui forment une espèce de réseau. Les cellules qui restent entre ces veines sont remplies d'une matière visqueuse et de petits grains plus compactes et plus foncés en couleur. Ce sont ces glandes presque imperceptibles qu'on regardait anciennement comme les réservoirs de la semence, et de petits germes de jeunes truffes. Moins l'intérieur de la truffe est coloré par des veines foncées, plus la chair en est tendre et parfumée. La peau extérieure est rude, sillonnée de rides, remplie de petits boutons et d'éminences.

« Tant que la truffe est jeune, elle a le goût des plantes pourries ou des terreaux. Ce n'est que lorsqu'elle approche de sa maturité, après avoir pris tout son accroissement qu'elle répand cette odeur balsamique qui lui est propre. Mais cette même odeur ne lui dure que quelques jours ; et à mesure que le tubercule approche de sa mort et de sa dissolution, l'odeur en devient plus forte et plus désagréable, tirant sur celle de l'urine ; jusqu'à ce qu'enfin il pourrisse et devienne absolument insupportable au goût. C'est ainsi que son parfum s'éteint. Dans sa jeunesse, la chair de la truffe est aqueuse et fade ; elle est ferme dans sa maturité, ressemblant à la noix et à l'amande, et le goût en est extrêmement relevé et épicé ; mais aussitôt que la truffe commence à dépérir et que les vers commencent à en faire leur pâture, elle devient aigre, amère et absolument mauvaise.

« Quand un endroit produit des truffes, on en peut tirer toute l'année, depuis les premiers jours du printemps jusqu'aux derniers de l'automne. Seulement, pendant les mois d'août, septembre et octobre elles sont en plus grande quantité. Comme toutes les espèces de champignons, elles aiment un automne chaud et humide ; c'est alors aussi qu'elles sont de meilleure qualité. A la suite d'un temps pluvieux un peu prolongé, on les trouve d'ordinaire à une moindre profondeur ; quelquefois même elles soulèvent la terre en forme de mamelons que les rayons du soleil font ensuite gercer. Et quand le sol est léger et le temps sec, la terre repoussée ainsi au dehors, tombe, et la truffe se montre moitié à nu. Cette sorte de truffe est, il est vrai, de peu de valeur, étant d'ordinaire déjà sur son retour, et attaquée des vers.

« La demeure que les truffes affectionnent, c'est un terrain un peu humide et léger au milieu des bois, un endroit dégagé de broussailles trop épaisses, bien aéré, ombragé par de grands chênes un peu éloignés les uns des autres, qui arrêtent l'action immédiate des rayons brûlans du so-

leil. Les truffes viennent par conséquent très bien dans les places un peu dégarnies d'une forêt, sous un chêne, un hêtre, une aubépine ou même un arbre fruitier, quand le terrain ne présente que de très petites broussailles et non une multitude de jeunes arbres qui empêchent la circulation de l'air. Dans ces circonstances favorables, elles acquièrent souvent le poids d'un quarteron ou d'une demi-livre; mais cette grosseur extraordinaire ne se rencontre que dans un terrain chaud et assez humide et alors le tubercule réside aussi à une moindre profondeur; plus le sol est sec, plus la truffe semble s'enfoncer et devenir plus petite; les environs d'une source font seuls une exception à cette règle.

« Il est une variété de truffes qui se distingue par un épiderme plus sec, un goût plus fort et tirant sur l'ail, ayant des couleurs plus ou moins foncées. La variété blanche est la plus estimée de toutes, elle croît dans la haute Italie, principalement en Piémont. La surface en est d'un jaune brunâtre ou d'un gris pâle et couverte de petites verrues; elles ont les veines internes plus fines que celles de l'espèce noire, et sont d'un jaune rougeâtre. Quand le fruit est bien mûr, la chair qui remplit les cellules ou les glandes tire sur le rouge. L'odeur aussi bien que le goût en sont plus fins que dans l'espèce noire, et pour cette raison les truffes blanches méritent surtout d'être cultivées; seulement est-il plus embarrassant d'établir le premier plant, vu la difficulté de s'en procurer qui ne soient pas mortes ou dans un état de dégradation qui ne leur permet pas de se propager.

« La truffe blanche ne se changeant jamais en noire, et conservant toujours sa couleur, on a été porté à croire qu'elle n'est point une variété, mais une famille particulière; ce qui paraît assez probable. On la trouve aussi dans les vignes, les prairies et jusque dans les champs labourés, tandis que la noire ne se rencontre que dans les bois. »

On a pu voir par cette description que l'auteur établit une distinction entre les truffes *mortes* et celles qui ont encore toute la force de leur végétation. Cette distinction capitale sert de base à toute sa théorie. Voici maintenant les préceptes qu'il donne pour la formation des plants artificiels, et propagation du tubercule; nous ne les avons point abrégés; tout est important en pareille matière.

« Les terres renfermant une grande quantité de bois et de feuilles de chêne pourries, ont une influence aussi salutaire sur la production de l'accroissement des truffes que le fumier de cheval et d'âne en exerce sur les champignons. Celui donc qui voudra établir des truffières, devra rassembler en grande quantité ces matières premières dans la terre dont il voudra se servir, et faire naître toutes les circonstances particulières qui produisent d'ordinaire et font croître les truffes.

« En établissant des plants à cet effet, il est nécessaire de bien distinguer la terre des forêts de celle des jardins, la première ne demande pas d'aussi grands préparatifs que la seconde; dans la première, le temps et les années ont déjà fait leur travail; dans la seconde, il faut que l'art supplée à la nature; ainsi quand on peut faire usage d'une terre qui a été plantée depuis des siècles de l'espèce d'arbres susmentionnés, on épargne beaucoup de temps et de dépenses.

« Soit qu'on établisse ses plants dans les bois, soit qu'on les établisse dans un jardin, la première chose à laquelle il faut faire attention, c'est de choisir un bas-fonds un peu humide, tel qu'on en voit dans les environs des fleuves, des ruisseaux et des étangs; mais la terre elle-même ne devra contenir aucune acidité, ni avoir aucune disposition à la fermentation; elle devra être légère et fertile. Les bords des marais, les tourbières et les environs des sources salines sont les lieux les moins favorables; on les reconnaît facilement par les joncs, les roseaux et les différentes sortes de mousses qui en couvrent ordinairement la surface, et que les moutons et le bétail dédaignent ou ne mangent que pressés par la faim.

« Quand on a trouvé un lieu convena-

ble, on commence par enlever la terre de quatre à cinq pieds de profondeur, et on établit sur les côtés et sur le fond de la fosse une couche de terre glaise ou de terre à four bien grasse de l'épaisseur d'un pied, afin que l'eau de source qu'on y amènera ne puisse pas filtrer et se perdre à mesure. Quand le terrain est gras par lui-même, on peut se dispenser de faire les couches de terre glaise aussi épaisse; mais dans les sables, il faut qu'elles passent même un pied.

« Ce bas-fonds préparé de la sorte, on le remplit de la terre convenable, de la composition de laquelle nous parlerons plus bas, et on y amène le ruisseau; mais quoique les truffes aiment un sol humide, elles ne supportent pourtant pas le marais, ni l'eau stagnante, et il est indispensable d'ouvrir au côté opposé un petit fossé pour l'écoulement de toute l'eau superflue, fossé que l'on ouvre ou que l'on ferme selon l'exigence. S'il arrivait que dans les grandes sécheresses la source elle-même vînt à se tarir, il faudrait se résoudre à arroser de temps en temps soi-même tout le plant, pour lui conserver le degré d'humidité requis. Cette dernière méthode devient egalement nécessaire dans les endroits arides où l'on manquerait entièrement de source ou de ruisseau pour l'établissement d'une truffière.

« Les plants que l'on forme pouvant être assez petits, et ne prenant pas un terrain considérable, on peut aussi apporter les plus grand soins à toutes les préparations nécessaires. Les dépense ne peuvent en aucun cas devenir assez considérables pour gêner beaucoup un propriétaire; et celui qui n'aurait aucune terre propre aux truffes dans ses possessions, pourrait encore se procurer des plants par l'art et l'adresse.

« Les meilleures truffes sont produites dans une terre légère, ferrugineuse et calcaire: c'est donc d'une terre semblable qu'il faut pourvoir nos plants. Le sol ferrugineux, calcaire, est quelquefois trop compacte, rarement trop léger; quelquefois aussi il ne contient point assez de fer; dans le premier cas, on s'aide avec du sable; dans le second, avec un peu de terre glaise; dans le troisième, avec de la mine de fer qui se trouve presque partout, que l'on écrase soigneusement et que l'on mêle jusqu'à la concurrence d'un tiers dans la terre naturelle; celui pourtant qui ne pourrait pas se procurer de la mine de fer, prendrait à la place de la limaille de fer, des scories ou de la crasse de forgeron, que l'humidité fait bientôt rouiller et dissoudre.

« Dans toutes les truffières, la première couche du bas est formée de marne de chaux ou de crie; quand on peut se la procurer, on y mêle un quart de sable ferrugineux; quand on ne peut l'avoir, on écrase de la chaux ou de la craie, et l'on y mêle presque un tiers du même sable, ayant soin qu'il soit distribué bien également. Le plant étant de la profondeur de deux à trois pieds, on y établit environ un pied d'épaisseur de cette première préparation; mais avant de commencer, il serait bon de garnir le fond et les côtés du fossé de pierres à chaux bien arrangées les unes sur les autres; elles ne serviraint pas seulement à arrêter les souris et les vers qui voudraient venir s'établir dans la truffière et préparer un tombeau à la nouvelle colonie, mais elles empêcheraient encore que les pluie et les torrens ne pussent boulcverser les terres et dégrader les couches; au défaut de pierres à chaux, on se sert de grès ou même d'autres pierres naturelles ou artificielles. Pour le fond, il ne peut, dans aucun cas, être absolument impénétrable à l'eau, afin que celle-ci puisse toujours se perdre et qu'elle ne fasse point un marais.

« Si, en creusant, on avait rencontré une terre compacte, par exemple de la terre à four, il est clair qu'il serait inutile de garnir le fond de pierres; elles rendraient la communication des couches souterraines avec celles nouvellement établies, trop difficile. Enfin dans le cas, sans doute fort rare, où l'on rencontrerait malheusement une terre glaise, impénétrable à l'eau, pour le fond d'un plant, il faudrait

absolument abandonner l'endroit ; on ne pourrait qu'y établir un véritable marais.

« Tous les préparatifs dont nous venons de parler sont également nécessaires pour les plants qu'on établit dans les bois, les bosquets et les jardins anglais ; mais la suite du remplissage de la fosse est différente selon les lieux ; dans les bois, le terrain contient déjà beaucoup de matières végétales, mais elles ne sont souvent pas suffisantes pour former une terre artificielle propre aux truffes. Pour avoir une excellente terre, il faut faire amasser au printemps des tas de bouse de vache, principalement de celle prise le plus fraîchement possible sur les lieux de pâturages, et les laisser retomber en terre pendant l'été ; pour que ce fumier ne perde pas ses qualités par la sécheresse et la chaleur, on a soin de l'établir à l'ombre, on le retourne de temps en temps, et on l'arrose pendant les chaleurs avec de l'urine de vache, ou, à son défaut, avec de l'eau de rivière ; mais il ne faut jamais l'arroser assez abondamment pour que les parties les plus grasses soient entraînées et se perdent dans le sol.

« En automne, vers la chute des feuilles, ce fumier se trouve déjà presque entièrement changé en terre ; alors on la mêle, jusqu'à la concurrence d'un quart ou d'un cinquième, à de la terre de forêt, on y ajoute ensuite une moitié juste de feuilles de chêne, ou, à leur défaut, de feuilles de charme, et on fait du tout un amalgame bien conditionné ; on en remplit entièrement la fosse, et on couvre le tout d'une couche de feuilles de chêne de quatre à six pouces d'épaisseur. Un terrain pris dans les forêts de chênes, qui contient déjà beaucoup de ces feuillages pourris, n'exige pas autant de feuilles qu'une terre différente ; le plant qui en exige davantage, est celui que l'on aurait formé avec un tiers ou une moitié de terre forestière quelconque et une marne de chaux ferrugineuse ; dans ce cas, qui se rencontre souvent, on ajoute dans l'amalgame autant de feuilles de chêne qu'il y a de terre calcaire, et on couvre aussi le plant avec une couche plus épaisse de ces mêmes feuilles de chêne.

Il est rarement à craindre que les vents et les ouragans d'automne et d'hiver emportent ces feuilles, vu que les truffières se placent d'ordinaire dans des bas-fonds abrités par des arbres. Dans la supposition pourtant où l'on n'on n'aurait pas pu obvier autrement à cet inconvénient, on pourrait le faire moyennant une rangée de terre préparée que l'on accumulerait tout autour, ou moyennant une certaine quantité de branches de chêne dont on couvrirait ou entourerait le plant en les lestant avec des pierres. Ces feuilles ont un effet très salutaire, puisqu'elles attirent et décomposent, pendant l'hiver, les secrets élémens favorables à la production des truffes ; aussi faut-il en renouveler les couches tous les automnes. Par un beau jour de printemps, on enlève la superficie des feuilles absolument desséchées ; les autres restées humides, on les enterre légèrement avec la pioche ou la bêche, ou même seulement avec une herse, afin de ne pas nuire à la jeune famille de truffes qui se prépare. Ce n'est que la première année que toute la couche de feuilles peut et doit être bien enterrée.

« Le plant ainsi préparé, on peut être sûr qu'il est propre à l'usage qu'on en veut faire ; il ne s'agit plus que de faire naître le germe du tubercule ; comme il ne peut se semer, ni se propager par des petits ou des œufs, il ne reste qu'un moyen, celui de décider le terrain lui-même à le produire ; ce que l'on obtient de la manière suivante :

« On sait que différentes formes de matière, par exemple les cristallisations, s'établissent assez facilement quand on mêle à une masse préparée des formes analogues ; c'est ainsi que le sucre et le sel se forment aussitôt que vous mettez des particules de la même matière dans une eau saturée de parties sucrées ou salines. Il en est de même des tubercules des différentes espèces ; ils se montrent sans peine dans les endroits chargés de particules analogues à leur nature, pour peu qu'on y jette

d'autres tubercules parvenus à un certain degré de maturité, ou même simplement des morceaux que l'on en aurait coupés. Les champignons viennent en foule aussitôt que l'on a mêlé leurs épluchures au fumier d'âne ou de cheval. Il en est de même de la truffe ; seulement faut-il procéder à son égard avec un peu plus de soin et d'attention.

« Le champignon porte sa tête hors du sol, et se forme par les influences de l'air, de la lumière et de la chaleur ; vient-il à être arraché et transporté en d'autres lieux, il ne meurt que difficilement ; le soleil ni l'air atmosphérique ne le tuent pas avec promptitude ; tant qu'il conserve la moindre humidité intérieure, il continue à végéter et à vivre, et on peut le transplanter à volonté, pourvu que le voyage ne soit pas absolument trop long. Il conserve toujours assez d'élémens pour communiqner à la nouvelle terre qui le reçoit la propriété de le reproduire. Aussi une champignonière établie avec tant soit peu de soin, ne manque jamais de payer son tribut au propriétaire par une abondante récolte.

« Mais la truffe est plus délicate ; elle ne peut supporter le contact de l'air, encore moins les rayons du soleil ; elle meurt aussitôt que vous l'enlevez à son lieu natal, comme le poisson hors de l'eau, ou le ver parasite arraché à la chair qui lui a donné naissance. Ainsi un corps mort d'une truffe, qui, au surplus, se corrompt très vite, n'est jamais en état de communiquer à la nouvelle terre qui le renferme la faculté de produire de jeunes truffes. La truffe vivante peut seule opérer cette merveille, et cela encore seulement dans un lieu bien disposé, car assurément la difficulté n'est pas petite de forcer ainsi la nature aux endroits où jamais truffe n'avait paru. Mais enfin, il suffit de savoir qu'avec de la peine on réussit, et surtout que les truffes une fois fixées en un lieu, y sont si tenaces qu'elles y restent nombre d'années.

« Si donc on a une fois résolu de transplanter des truffes d'un endroit éloigné, pour qu'elles deviennent la souche d'une nombreuse postérité, il faut connaître toutes les précautions nécessaires à cette transplantation, afin qu'elles ne périssent pas en route. C'est là la plus grande difficulté à surmonter dans l'établissement artificiel d'un plant, et elle peut très bien faire échouer toute l'entreprise.

« Les truffes que l'on destine à la transplantation, ne doivent point être choisies parmi celles qui sont parvenues à une trop grande maturité ; elles n'auraient plus assez de force vitale, commençant déjà à passer, et ne viendraient pas plus, dans leur nouvel emplacement, qu'un chêne ou un pin que l'on transplanterait quand il a pris tout son accroissement ; encore une fois, il leur serait de toute impossibilité de supporter le transport. La plupart des premiers essais échouèrent, par la raison que l'on crut toujours devoir choisir les truffes les plus grosses, les plus mûres ; car, par là même, on ne prenait que celles qui avaient déjà perdu leur vigueur. Elles mouraient déjà pendant le traject, ou du moins peu de temps après leur transplantation, et leurs cadavres ne pouvaient jamais en tombant en dissolution, forcer la terre environnante à les reproduire.

« On aurait tout aussi tort de vouloir se servir pour le même effet de jeunes et tendres germes, ou de petites truffes qui ne seraient pas encore formées ; elles ne supporteraient pas davantage d'être arrachées de force à leur lieu natal, pour se propager ailleurs. Il est de toute impossibilité qu'un germe tendre et dont les sucs ne sont pas encore formés, puisse agir assez puissamment sur un sol qui n'a jamais produit de truffes, pour le forcer à les créer.

« Il faut donc choisir des truffes de moyenne grandeur, pleines de vigueur et de force vitale ; il n'est pas difficile d'en amasser une certaine quantité dans les endroits qui en produisent. Comme elles vivent d'ordinaire en famille, il s'en trouve toujours à côté de celles qui ont achevé leur accroissement, d'autres qui ne l'ont

pas tout-à-fait achevé. Le chien ou le porc vous a-t-il découvert une truffe mûre (et il n'y a que celles-là qu'il puisse découvrir moyennant son odorat) , cherchez alors , et creusez avec précaution tout à l'entour, vous en trouverez d'autres moins avancées. Dans les procédés ordinaires des personnes qui ne cherchent les truffes que pour les vendre, on ne fait aucune attention aux jeunes, on ne fait que les dégrader et causer leur mort.

« Mais une difficulté se présente ici, c'est que les truffes qui ne sont que tout près de leur maturité ressemblent encore beaucoup à cette autre espèce de truffes mauvaises connues sous le nom honorable de truffes de cochon , et que l'on trouve souvent mêlées avec les autres. Il faut un œil bien exercé pour distinguer ces deux espèces, quelquefois confondues dans le même lieu. L'odeur même et le goût ne décident rien alors , ou peu de chose , la vraie truffe ne prenant son parfum si délicieux et si fort qu'au moment même de sa parfaite maturité. Il n'y a pas d'autre moyen de surmonter cette difficulté qu'en rejetant aussitôt toutes celles qui auraient la moindre mauvaise apparence, et que l'on soupçonnerait le moins du monde être des truffes de cochon.

« Connaît-on un endroit qui produit de bonnes truffes, on choisit un jour humide , pluvieux ou du moins frais, et par un ciel couvert , on extrait les truffes propagatrices , de manière qu'elles restent enveloppées dans la petite masse de terre qui les environne , et sans que l'air extérieur puisse les toucher beaucoup ; et si la terre ne pouvait assez se lier pour cela à cause de la précédente sécheresse, il faudrait bien arroser l'endroit quelques heures avant l'opération ; alors il sera facile d'extraire chaque tubercule environné de sa terre , et de le placer dans une caisse préparée à cet effet. Cette caisse doit être solidement fermée après que tous les interstices en ont été remplis avec de la terre humide que l'on prend sur les lieux, et que l'on a soin de bien serrer. De cette manière, les truffes se laissent transporter sans danger à plusieurs lieues de distance. Ce n'est que dans les voyages qui durent plusieurs jours ou plusieurs semaines, qu'il est nécessaire d'ouvrir de temps en temps les caisses , de leur donner de l'air et de les humecter avec de l'eau de rivière pour empêcher les truffes de moisir ou de se pourrir. Cette dernière précaution est, par exemple, nécessaire dans la translation des truffes blanches qui ne se voient que dans la haute Italie, mais qui réussissent tout aussi bien partout ailleurs.

« Dès que les caisses sont arrivées sur place, on les ouvre par un beau jour à l'ombre; on humecte un peu la terre si cela est nécessaire, et on plante les truffes le plus promptement possible. Il vaut mieux les placer ensemble dans un petit espace, que de les éparpiller par tout le plant. La terre n'ayant jamais produit de truffes, il est plus croyable qu'un certain nombre rassemblées et agissant simultanément, exercent efficacement leur influence , que d'en voir une seule transmettre isolément à la terre environnante une vertu reproductive. Lors des premiers essais, on crut qu'une seule truffe, ou même des morceaux détachés, pouvaient suffire à cet effet, mais on fut toujours trompé dans son attente.

« Selon la nature et le degré d'humidité du terrain, on enterre les truffes à deux , quatre ou quelquefois six pouces de profondeur. On les laisse dans l'enveloppe de terre avec laquelle on les a recueillies, et on a soin qu'encore dans cette opération , l'air ni le soleil ne les dégrade. Pour cette raison , il serait bon de ne les planter que le soir, à moins que le ciel ne fût tout-à-fait couvert de nuages. Avant de les déposer, on fait des trous de la profondeur que nous avons dit, on en couvre la base d'un peu de terre de la caisse, puis on y dépose les truffes , que l'on recouvre ensuite avec la terre restante , et quand celle-ci n'est pas suffisante , on emplit entièrement les trous avec de la terre de la couche bien humectée ; tout le plant se recouvre enfin de branches de chêne ou de hêtre blanc, jetées de loin en loin. On plante également

tout le terrain consacré aux truffes de jeunes arbrisseaux de la même espèce, mais à une certaine distance les uns des autres, de manière qu'ils ombragent le terrain, sans arrêter la libre circulation de l'air.

« Le meilleur moment de l'année pour la plantation des truffes, est le printemps et le commencement de l'automne parce que c'est alors que l'on trouve les meilleures truffes propres à cet usage. Vers ce temps d'ailleurs, la terre est d'ordinaire assez humide pour qu'on n'ait pas besoin de l'arroser; mais le cas échéant par une sécheresse trop prolongée, il ne faudrait pas omettre les arrosemens extraordinaires, lesquels doivent toujours se faire avec précaution pour ne pas inonder et déranger les germes qui se développent. Il est inutile de rappeler que, l'automne arrivé, on couvre les plants d'une couche de feuilles de chêne ainsi que nous l'avons dit plus haut.

« Les truffières ainsi arrangées, on les laisse absolument tranquilles; les petites herbes, on les y laisse croître librement, n'arrachant que les végétations plus grandes qui pourraient épuiser le sol, lequel doit toujours être conservé dans un état de fraîcheur. En général, dans les premiers temps, il faut tâcher d'imiter autant qu'il est possible le sol d'une forêt, pour se préparer une abondante récolte de truffes.

« La première année, sans doute, celles-ci multiplieront peu; les tubercules plantés ont trop peu de force pour entraîner tout le terrain à la reproduction. Quand on aura commencé au printemps on pourra trouver en automne quelques jeunes truffes peu avancées, de la grosseur d'une noisette ou d'une noix, ayant une peau jaunâtre et spongieuse, qui demanderont à rester encore quelque temps en terre pour acquérir de la maturité et pour se colorer comme nous avons dit; mais leur apparition sera toujours un signe certain que le plant a réussi, et que l'on peut compter sur de nombreuses et abondantes récoltes pendant des années.

« Celui qui voudra faire un établissement un peu considérable fera bien de partager son plant en deux parts distinctes, et de recommencer la plantation à deux différentes reprises, en en faisant une la première année, une autre la seconde, et en les établissant plutôt vers le milieu du plant que sur les bords. Si la première épreuve venait à manquer, au moins n'aurait-on pas travaillé absolument pour rien; car la seconde épreuve n'en serait que plus facile.

« Jusqu'ici nous n'avons parlé que d'un emplacement pour les forêts; mais les truffes peuvent tout aussi bien être cultivées dans les bosquets et les jardins anglais. On y trouve également des bas-fonds humides; on y voit aussi des chênes et d'autres arbres convenables; il n'y manque que ces endroits un peu dégarnis, et cette terre forestière nourrie depuis un temps immémorial de feuilles et de bois pourris. D'ordinaire, on soigne trop ces sortes d'endroits, on écarte trop la dépouille de l'automne pour que le sol puisse suffisamment s'engraisser; mais il est très facile de parer encore à cet inconvénient par des moyens artificiels. Choisissez, pour cet effet, dans vos jardins anglais et vos bosquets un emplacement qui contienne quelques arbres à larges branches, tels que le chêne, le hêtre blanc, le châtaignier, et élaguez-en le bas taillis et les broussailles; vous pouvez même consacrer à cet usage certaines pièces de gazon quelquefois entourées de grands arbres, pourvu que ce ne soit pas de ceux dont le large feuillage intercepte tous les rayons du soleil, savoir: des érables, des platanes, des marroniers ou d'autres. En un mot, ayez un emplacement abrité du côté du midi, comme nous l'avons dit ci-dessus, de manière que les arbres se touchent à peine par les extrémités de leurs branches; emportez à quatre ou cinq pieds de profondeur tout le terrain destiné à la truffière; remplacez-le par de la terre choisie dans la forêt, et vous êtes en mesure. S'il vous était absolument impossible de vous procurer une terre semblable, par l'absence d'une forêt de chênes, alors vous mêleriez à la terre grasse formée de bouse de vache, une autre terre, la plus riche possible en matiè-

res tombées en dissolution, telle qu'on la trouve dans les endroits où ont vécu, depuis un temps immémorial, des groupes d'arbres, soit charmes, soit peupliers, soit osiers ou arbres fruitiers; des endroits même où de grandes herbes se sont long-temps pourries, pourvu qu'ils ne soient point marécageux, peuvent la fournir.

« Seulement il arrivera que ces sortes de terres seront ou trop légères ou trop compactes ; dans le premier cas, elles contiennent trop de sable, et on les corrige avec la terre glaise ou la terre à four; dans le second, elles n'ont pas assez de sable, et une terre à four maigre et sèche peut les bonifier. La marne, surtout celle qui contiendrait de la chaux, serait aussi un excellent remède, et, à son défaut, de la pierre de chaux ou de craie écrasée ; on mêle bien toutes ces matières ensemble vers la même époque où l'on établit les tas de terre grasse, on y ajoute une moitié de matières végétales, savoir : des ramassis de la cuisine, de la sciure de bois de chêne ou d'autre, toute espèce de sapin exceptée; tous les huit jours on retourne cet amalgame avec la bêche, on l'humecte quand cela est nécessaire, et on l'abrite moyennant une cloison de planches si on n'a pu le placer dans un endroit ombragé. Il serait bon aussi de le couvrir de feuilles de chêne pendant les intervalles, et de les mêler chaque fois avec la terre en les retournant avec la pioche ou la bêche ; et quand on manquerait de feuilles de chêne, de les remplacer par la feuille des arbres dont les noms suivent, savoir : le charme, le hêtre blanc, le hêtre rouge, l'orme, le noisetier, etc. Quand on a travaillé ainsi cette terre pendant tout l'été, elle acquiert toutes les qualités végétales nécessaires pour servir en automne à l'établissement d'une truffière. Pour tout le reste, on se conduit comme si on l'établissait dans un bois; la nouvelle terre remplace celle des forêts.

« Si vous avez bien suivi la méthode indiquée, quoique vous ne soyez propriétaire que d'un bosquet ou d'un bois anglais vous n'êtes point privé pour cela du plaisir de manger des truffes fraîches de votre propre crû. Vous aurez seulement soin de ne commencer qu'en petit, n'établissant d'abord qu'une espèce de séminaire de truffes, au moyen duquel vous pourrez ensuite étendre vos plants à volonté, pour les faire servir aussi à augmenter vos revenus.

« Celui qui n'a que des jardins ordinaires a le plus de difficultés à surmonter dans une pareille entreprise. Les bois, les chênes, les hêtres lui manquent. Il faut les remplacer; car, pour les planter, et attendre que leurs branches s'étendent assez loin, plusieurs générations pourraient bien passer sans les voir. Heureusement, qu'absolument parlant, un poirier, un pommier d'une forte taille, quelques pruniers ou cerisiers en groupe, peuvent lui rendre le même service. Dans le midi de l'Allemagne, les châtaigners et les amandiers eux-mêmes acquièrent souvent une grandeur suffisante pour ombrager un terrain. C'est sous de semblables arbres qu'on cultive la tendre truffe blanche en Italie.

« Il est rare qu'on ne trouve pas des feuilles de chêne, ou au moins de charme et de hêtre blanc, dans un cercle de quelques lieues, et si on en manquait absolument, ce qui n'est guère possible, on établirait quelques années auparavant, dans quelque coin du jardin une pépinière des arbres convenables, afin d'en recueillir les feuilles; et de pouvoir plus tard en tirer les jeunes arbres nécessaires pour garnir le plant. Mais encore une fois, ces cas ne se présenteront presque jamais, vu qu'on peut toujours se fournir dans les bois, quand même ils seraient très éloignés.

« Lorsque vous avez suffisamment de feuilles de chêne à votre disposition, l'établissement d'une truffière dans un jardin ne diffère pas beaucoup de celle des bosquets il suffit d'enrichir davantage le terrain de substances provenant du chêne. Pour le reste, on prend les mesures ordinaires, ayant seulement soin de multiplier davantage les jeunes chênes, et les hêtres que l'on plante sur les truffières ; ils peuvent alors couvrir jusqu'au tiers ou aux trois quarts des plants;

et chaque automne, on couvre ces derniers d'une couche de feuilles de chêne d'un pied d'épaisseur, afin que peu à peu la terre en soit saturée. Par la même raison, il est bon, quand faire se peut, d'ajouter aux terres que l'on prépare une certaine quantité d'écorces de chêne pilées, ou même du tan pris, en un peu plus grande quantité, chez les tanneurs. La différence des deux matières est à peu près d'un tiers, mais un tas établi de cette manière demande un plus long espace de temps pour la décomposition complète de toutes les matières que les terres dont nous avons parlé; et au lieu de commencer l'opération au printemps, on est forcé de l'entreprendre l'automne précédent.

« Les truffières établies dans les jardins demandent aussi plus d'attention par rapport aux grands herbages qui viennent incessamment enlever la fertilité du sol, et lui donner trop d'ombrage; les petites herbes seules peuvent être souffertes, parce qu'elles tiennent la terre humide sans l'épuiser; et bien qu'on ait choisi les lieux les plus bas du jardin, il faudrait encore les arroser légèrement quand on s'apercevrait que cela serait nécessaire.

« Les derniers soins que les truffières demandent, c'est que le propriétaire en éloigne les différentes espèces d'animaux qui sont les ennemis naturels des truffes, et qui chercheront de toutes les manières à lui en disputer la possesion, les trouvant avec d'autant plus de facilité, que l'odeur en est plus parfumée.

« Il ne faut donc jamais établir un plant dans les forêts fréquentées par le sanglier, d'autant plus que celui-ci aime également les bas-fonds à cause de leur humidité; il l'aurait bien vite gâté et retourné sens dessus dessous. Les cerfs et les chevreuils sont un peu moins dangereux, cependant ils déterrent aussi les truffes pour s'en nourrir. Quand, dans une forêt, il y a généralement beaucoup de fauves, on ne peut mettre les truffières à couvert que moyennant une haute et forte palissade. De cette manière, on éloigne aussi le renard et le blaireau. L'écureuil, qui déterre les truffes avec beaucoup d'adresse et les mange avec autant de grâce, est le plus grand ennemi des truffières; il faut que le chasseur le surveille incessamment et le tire quelquefois sur les arbres voisins pour l'éloigner des environs.

« Les souris elles-mêmes s'en mêlent quand les truffes sont bien mûres; dans les clos, on peut leur donner du poison, mais dans les plants découverts où l'on risquerait d'empoisonner le gibier, il n'y a pas de meilleur moyen que de les attraper, et de détruire leur demeure. Comme d'ordinaire elles demeurent en famille et ont des quartiers déterminés, il est facile d'en purger les environs à une certaine distance.

« Il est plus difficile d'éloigner les souris des jardins anglais et des bosquets qui donnent souvent sur les champs, d'où elles font de nombreuses incursions; on ne pourrait jamais les détruire toutes. Alors on tâche de faire nicher les chouettes et les corneilles dans les environs; ces premières surtout sauront vous débarrasser des souris à mesure qu'elles se hasarderont dans vos propriétés, et elles ne pourront pas plus nuire à vos truffes qu'elles ne font d'ordinaire à vos autres légumes.

« La limace rouge et noire des bois attaque, surtout pendant les temps pluvieux, les truffes qui sont à la superficie du sol ou qui s'élèvent au-dessus. D'autres espèces de vers leur sont encore plus pernicieuses, et la chaleur que les couches de feuilles entretiennent sur les plants pendant l'hiver, en attire et fait naître un grand nombre qui ne font que se multiplier en été, vu que l'endroit n'est point dérangé ni fréquenté. Différens scarabées, notamment ceux qui se logent dans les écorces d'arbres, les mélolonthes, surtout celles des jardins, les hannetons, les capucins rouge-bruns, les vers provenant de grosses mouches, les scolopendres, les cloportes, etc., tous insectes qu'il est presque impossible de détruire entièrement, attaquent les truffes, les percent en tous sens, leur communiquent un goût amer, et enfin leur donnent la mort.

« Il est donc à propos d'avertir que

quand on échoue dans une entreprise, quoiqu'on y ait apporté tous les soins et que les localités aient été favorables, c'est à tous ces insectes qu'il faut attribuer ce malheur. Les plants nouvellement construits ont encore, comme cela est fort naturel, plus à souffrir de ces sortes d'ennemis que les anciens; la terre n'est pas encore assez imprégnée de l'odeur du tan du chêne pour les chasser; la terre grasse formée avec du fumier en contient et fait éclore les œufs en abondance. Pour les détruire, ou du moins pour en diminuer le nombre, on retourne non seulement souvent le terrain avec une petite bêche, mais on y mêle encore une certaine quantité de chaux-vive ou de bonnes cendres.

« Si, après s'être donné toutes les peines possibles pendant une année, on avait néanmoins la douleur de voir qu'on n'a pas réussi, il ne faudrait pas encore se décourager pour cela, le plant se trouverait d'autant mieux préparé pour l'année suivante, que les différentes matières auraient eu le temps de communiquer leur vertu au terrain, et on serait à peu près sûr de ne pas échouer une seconde fois en y transportant des truffes-mères. Il faudrait seulement bien retourner les terres, et les bien engraisser avec des feuilles de chêne dont on ferait provision, en recommençant jusqu'à deux ou trois fois la même opération, si on avait le temps.

« En général, on ne saurait trop saturer une truffière de particules provenant du chêne, l'expérience ayant appris que ce tubercule est d'un parfum d'autant plus fin et exquis, qu'il se trouve plus rapproché du voisinage du chêne qui le protège de son ombre; et cette expérience a même été confirmée par ceux qui ont établi des truffières artificielles dans différens endroits. Le propriétaire soigneux et intelligent, qui n'épargnera rien pour faire réussir une si utile entreprise, s'assurera, dans tous les cas, une récolte abondante des plus excellentes truffes, et il éprouvera quelque sentiment de gratitude envers l'auteur de cette petite dissertation. »

Oui, sans doute, l'auteur de cette théorie précieuse, si elle est susceptible de réussir, aura acquis des droits éternels à la reconnaissance des hommes. Le service éminent qu'il aura rendu aux estomacs sensibles, l'influence morale et politique que sa découverte exercera sur le société tout entière, seront pour sa gloire des monumens plus durables que le marbre et l'airain. Les gourmands de tous les pays, les hommes de toutes les classes, de toutes les conditions, lui voteront des autels. On invoquera son nom dans les festins; Bacchus, Comus et tous les dieux du paganisme pâliront devant lui, et sa mémoire, protégée par la truffe, arrivera à la dernière postérité, accompagnée d'un concert d'applaudissemens.

Il ne nous reste plus qu'à inviter les gastronomes, qui sont en même temps agronomes, à multiplier les essais. Que leurs jardiniers aient l'ordre de consacrer une portion de leur parc à des plants artificiels. Arbustes inutilement odorans, bosquets ombragés, frais gazons, disparaissez. Anathème sur vous! Faites place à la plus belle fleur des festins; cédez le pas à la truffe. Loin tant de plantes dispendieuses qui ne flattent que les yeux! De tant de fleurs parasites, ne conservons que la rose. Nous en avons besoin pour les crèmes et les charlottes russes.

Truffes (Manière d'approprier les). Ayez telle quantité de truffes que vous jugez convenable; mettez-les dans de l'eau faiblement tiède; brossez-les pour en ôter la terre et le gravier; retirez-les à mesure et jetez-les dans de l'eau fraîche; vous les brossez de nouveau, de manière qu'il n'y reste rien. Après les avoir bien lavées une troisième fois, vous les égouttez; ainsi préparées, on les apprête et on les accommode à sa guise et à son goût.

Truffes au vin de Champagne. Faites une marinade cuite que vous mouillerez avec du vin blanc et un fond de cuisson quelconque. Etant cuite et de bon goût, passez-la au tamis et faites cuire vos truffes dedans; une demi-heure suffit. Vous les égouttez, les essuyez bien et les servez dans une serviette.

Truffes a l'espagnole. Prenez une poignée de truffes ou davantage ; coupez-les en lames ou en dés ; mettez-les dans une casserole sur un feu doux, avec un morceau de beurre ; faites-les suer ; mouillez-les avec un demi-verre de vin de Champagne, deux cuillerées d'espagnole réduite; faites-les aller sur un feu doux jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; dégraissez votre sauce et finissez-la avec un petit morceau de beurre.

Truffes a l'italienne. Il faut enlever la peau de la truffe le plus légèrement possible; puis couper les truffes en tranches et les sauter dans une casserole avec un morceau de beurre ; mouillez avec une sauce italienne ou espagnole, un verre de bon vin blanc ; faites dégraisser et réduire à son point, et servez avec une garniture de croûtons.

Truffes a la piémontaise. Opérez comme il est dit à l'article précédent en vous servant d'huile au lieu de beurre.

Truffes a la Périgueux. Elles se préparent comme les truffes à l'espagnole; seulement il faut les couper en dés et non en tranches.

Truffes (Sauté de). On prend une certaine quantité de truffes bien appropriées; on les pèle ; on les arrondit et on les coupe en tranches épaisses de deux lignes. Après quoi on fait fondre du beurre dans un sautoir et on met les truffes dessus avec un peu de sel et de gros poivre. Le sautoir placé sur un feu un peu vif, vous retournez vos truffes aussitôt que le beurre a jeté quelques bouillons. Trois minutes suffisent pour les cuire ; la cuisson achevée, égouttez vos truffes et mettez-les dans une sauce espagnole travaillée; dressez-les sur le plat pour entremets.

Truffes a la serviette. Après avoir approprié vos truffes, vous mettrez des bardes dans une casserole et vos truffes par-dessus, avec deux feuilles de laurier, un peu de thym, deux ou trois clous de girofle, du sel, du poivre, et vous les couvrez de lard ; versez alors dans la casserole une ou deux bouteilles de vin blanc, avec un morceau de beurre. Une demi-heure suffit pour faire cuire vos truffes ; retirez-les du feu et laissez-les dans le vase où elles ont cuit; au moment de servir, mettez-les sous une serviette et faites-les placer sur la table.

Truffes au court-bouillon. Vos truffes bien appropriées, mettez-les dans une marmite avec sel, poivre, ognons piqués de clous de girofle, laurier, ciboules et vin blanc; faites-les cuire ; la cuisson achevée vous les essuyez et les dressez sur une serviette.

Truffes en roche. Brossez, lavez et faites égoutter les truffes au passoir; assaisonnez-les; maniez-les avec du lard nouveau haché et pilé que vous divisez en trois parties, l'une pour l'usage que j'indique, l'autre pour enduire la surface d'une abaisse de feuilletage sur laquelle on pose les truffes en forme pyramidale, et la troisième pour être posée à leur sommet; cette dernière portion doit être recouverte d'une plaque de lard, et le tout d'une deuxième abaisse qui, s'appliquant parfaitement aux truffes posées les unes sur les autres, simule les sinuosités d'un rocher; il faut ensuite dorer la pièce, pratiquer un petit trou sur le couvert, l'exposer pendant une heure au four chaud; ce temps écoulé, retirez-la; tracez le couvert avec la pointe d'un couteau pour enlever les bardes de lard; cette opération faite, replacez le couvert et servez bien chaud pour entremets.

Truffes en salade. Il faut peler les truffes, les couper à tranches, les laver dans du vin blanc et les mettre dans un saladier avec du sel, du poivre, un jus de citron, de la bonne huile, et enfin une échalotte et un anchois bien hachés.

Truffes (Ragoût de). Mettez dans une casserole de la bonne huile, un ail, une demi-feuille de laurier piqués ensemble au moyen d'un clou de girofle, un peu d'anchois, une échalotte et un peu de persil, le tout bien haché; joignez-y des truffes pelées, lavées et coupées à tranches; vous les y passerez deux minutes sur le feu, après quoi vous les assaisonnerez avec du sel, une pincée de poivre et un verre de vin blanc sec ou de vin rouge; vous les

laisserez cuire jusqu'à ce que le vin soit presque entièrement réduit; vous mouillerez alors de nouveau avec un peu d'espagnole, ou de jus ou de bouillon, et laisserez bouillir deux minutes à petit feu; vous verserez ensuite le ragoût sur une croûte de pain enduite de beurre et séchée au four ou sur le gril; n'omettez pas d'en enlever l'ail; vous pouvez entourer le plat de croûtons frits au beurre.

Si vous mouillez les truffes avec du jus ou du bouillon, il faut avant y mettre une petite pincée de farine pour lier la sauce.

Truffes a la purée de volaille. Lavez de grosses truffes; brossez-les bien et faites-les cuire tout entières dans du vin blanc sec; ensuite vous marquerez un rond sur chacune d'elles; vous les viderez avec une curette et les remplirez de purée de volaille; vous poserez sur chaque truffe le morceau que vous en avez enlevé; enfin, vous les dresserez sur une serviette posée elle-même sur un plat.

TRUIE. C'est la femelle du verrat ou pourceau. Les truies portent une grande quantité de cochons, et deux fois l'an; elles se font couvrir, quoiqu'elles soient pleines, contre l'ordinaire des autres bêtes. Une truie doit être de long corsage et avoir le ventre large et ample, les tétins longs; et il faut qu'elle soit d'une race féconde. La truie produit depuis un an jusqu'à six ou même sept; elle porte quatre mois et cochonne le cinquième, et deux fois l'année (Voy. Cochon).

TRUITE. Poisson d'eau douce, qui aime les eaux vives, et surtout les courans les plus rapides. Ce poisson est d'une agilité surprenante; il remonte non seulement les rivières les plus rapides, mais il s'élance et remonte les chutes d'eau les plus hautes et les plus difficiles. Le mouvement extraordinaire qu'il se donne ne contribue pas peu à rendre ce poisson délicat, d'une saveur agréable et d'un usage très sain.

Truite a la bourgeoise. Faites-leur prendre sel une heure. Faites cuire avec une bouteille de vin blanc, trois ognons, bouquet, clous, deux gousses d'ail, laurier, thym, basilic et beurre manié de farine. Faites bouillir à feu vif; ôtez les ognons et le bouquet; servez avec leur sauce; un quart-d'heure suffit pour les cuire; jetez dessus, en servant, un peu de persil blanchi.

Truites a la hussarde. Otez la peau, et mettez dans le corps du beurre manié de fines herbes; assaisonnez de bon goût. Faites mariner et griller ensuite. Servez-les avec une rémolade.

Truites a la lézard. Prenez les plus belles qu'il se pourra; écaillez; videz et mettez-leur dans le corps du beurre manié de fines herbes, avec sel et poivre. Mettez-les dans une poissonnière avec deux ou trois bouteilles de vin blanc, pour que le vin les passe d'un bon doigt; ajoutez sel et poivre, ognons, clous, muscade, bouquet, et une croûte de pain. Faites cuire à feu clair, de sorte que le vin s'enflamme. Lorsque la flamme commence à diminuer, jetez-y du beurre.

Truites aux anchois. Ecaillez; videz et les incisez sur le côté. Faites mariner avec sel et gros poivre, ail et persil, ciboules et champignons hachés, thym, laurier et basilic en poudre, huile fine; mettez-les dans une tourtière, avec une marinade; panez et faites cuire au four; servez enfin avec une sauce aux anchois.

Truites grillées a la sauce blanche. Faites griller, comme on a dit plus haut, et servez avec une sauce blanche.

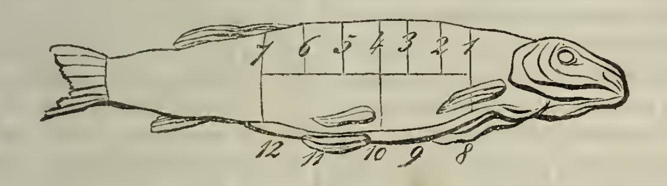
Truites grillées aux écrevisses. Faites griller comme dessus, et jetez sur elles un ragoût de queues d'écrevisses. On les sert de même avec toutes sortes de ragoûts maigres; on les sert aussi avec le coulis d'écrevisses.

Truite en court-bouillon. Vous videz la truite sans lui ouvrir le ventre; vous la lavez et l'essuyez bien; vous lui ficelez la tête et vous la mettez dans une poissonnière; vous coupez des ognons en tranches, quatre clous de girofle; ajoutez-y quatre feuilles de laurier, quelques branches de thym, une poignée de persil en branches, du sel, six bouteilles de vin blanc; vous laisserez mijoter pendant une heure (ou plus, si elle

est grosse); pour rôt, vous la servez sur uue serviette que vous pliez sur un plat; vous arrangerez à l'entour du persil à la génoise ; vous la mouillerez avec du vin rouge ; mettez un peu de sel, afin de pouvoir vous servir de sa cuisson, que vous passerez au tamis de soie ; vous vous servirez du même procédé que pour le saumon à la génoise (Voy. SAUMON A LA GÉNOISE). On peut faire avec la truite ce que l'on fait avec le saumon.

TRUITE A LA GÉNOISE. Lorsque votre poisson est vidé et nettoyé, vous lui ficelez la tête et la mettez dans une casserole ovale ou une poissonnière ; vous mettrez par-dessus les tranches de deux carottes, quatre ognons en tranches, du persil et ciboule, deux feuilles de laurier, un peu de thym, deux clous de girofle, du sel, du poivre, trois ou quatre bouteilles de vin rouge ; vous ferez bouillir votre poisson trois quarts d'heure ; vous passerez ce court-bouillon dans un tamis ; puis vous aurez un quarteron de beurre, trois cuillerées à bouche de farine, que vous mêlerez avec votre beurre, que vous mettrez dans une casserole ; vous verserez le court-bouillon dans lequel ont cuit les truites ; vous le remuerez bien, pour que le beurre et la farine se lient ; vous ferez réduire à grand feu ; quand vous verrez que votre sauce tiendra à votre cuillère, vous la retirerez du feu ; vous égoutterez les truites ou votre truite, et la masquerez de cette sauce ; voyez avant si elle est d'un bon sel.

TRUITE (Manière de servir la). La truite se sert avec une truelle ; on trace une ligne depuis le dessous de la tête jusqu'à quelques pouces de la queue, et d'autres, qui partant de celle-ci, se terminent à la circonférence du poisson ; on lève proprement les morceaux compris entre ces lignes, et on les sert, toujours sur la truelle, à chacun des convives. Lorsque le ventre sera mangé, on retournera proprement la truite pour servir le dos.



TRUITE A LA SAINT-FLORENTIN (Aiguillettes de). Levez les filets de votre truite ; vous les couperez un peu plus longs que le doigt à peu près de la grosseur du doigt ; vous les mettrez dans un vase avec du sel, du gros poivre, persil en branches, quatre moyens ognons coupés en tranches, deux feuilles de laurier, un peu de thym, le jus de deux citrons ; vous avez soin de remuer les aiguillettes dans cet assaisonnement ; quand vous êtes au moment de servir, vous les égouttez sur un linge blanc ; vous ferez chauffer la friture ; quand elle sera assez chaude, vous mettrez de la farine sur vos aiguillettes ; vous les remuerez dans le linge; vous les secouerez et les mettrez dans la friture ; quand vous la retirerez de la friture, vous les dresserez sur le plat, et mettrez dessous une sauce piquante.

TRUITES (Pâté de). Piquez-les de lardons d'anguilles et anchois. Dressez le pâté; foncez-le de beurre frais ; faites un godiveau de chair de truite, champignons, truffes, persil, ciboules, beurre frais, avec fines herbes, épices, sel et poivre ; couvrez de beurre frais. Finissez à l'ordinaire ; faites cuire ; dégraissez. Mettez-y un ragoût d'écrevisses, et servez chaud.

TRUITE (Petits pâtés de). Quand la truite est cuite, vous préparez les chairs comme il est dit aux Croquettes de Turbot ; vous alongerez la sauce, pour que cela soit un peu plus liquide ; vous aurez des timbales en pâte, et vous mettrez votre petit ragoût

dedans (Voyez Croquettes de turbot).

Truite (Sauté de filets de). Vous levez les filets des truites ; vous les parez ; enlevez ensuite la peau du côté de l'écaille ; vous couperez vos filets en petites lames de la grandeur d'une pièce de cinq francs au moins ; vous parerez vos morceaux ; ils doivent être d'égale grandeur et de même épaisseur ; arrangez-les dans votre sautoir ; vous y semerez du persil haché bien fin et lavé, du sel, du gros poivre, de la muscade râpée ; vous ferez tiédir un morceau de beurre que vous verserez sur les filets ; au moment du service, vous mettez votre sautoir sur un feu ardent ; lorsque votre sauté est raidi d'un côté, vous le retournez ; ne le laissez qu'un instant au feu ; vous le dressez en miroton autour du plat, et vous placez le reste dans le milieu ; vous ajoutez une sauce italienne maigre, ou bien grasse (Voy. Italienne).

Truites farcies. Videz et lavez quatre petites truites d'une égale grosseur ; mettez-les égoutter ; remplissez le corps d'une farce composée de quenelles de carpe, truffes coupées en gros dés et champignons ; ficelez les têtes de vos truites ; faites-les cuire dans un court-bouillon ; leur cuisson terminée, laissez-les refroidir ; mettez-les égoutter ; panez-les deux fois à l'œuf, et au moment de servir, faites-les frire d'une belle couleur ; dressez-les sur un plat avec une sauce tomate dessous (Voy. Sauce).

Truite a la chambord. Lorsque votre truite sera vidée, échaudez-la en la trempant dans l'eau bouillante ; retirez bien toutes les peaux ; lavez-la bien à plusieurs eaux ; laissez-la égoutter ; piquez-la avec des gros clous de truffes, en forme de domino ; faites cuire votre truite dans une bonne marinade au vin ; au moment de servir ; égouttez-la, dressez-la sur un grand plat ovale ; garnissez-la de quatre ris de veau piqué, quatre pigeons innocens, huit quenelles bigarrées et huit belles écrevisses, et saucez d'un bon ragoût à la financière.

Truite frite. Suivez le même procédé qui est indiqué à l'article carpe frite.

TURBOT. Le turbot est un poisson de mer que l'on trouve partout et en tout temps principalement à l'embouchure des rivières. Le nom de ce poisson rappelle celui de Domitien qui convoqua les sénateurs pour délibérer à quelle sauce on mettrait un magnifique turbot qu'on lui avait offert. Ce fait, rapporté par Juvènal, passerait pour apocrpyhe, si nous n'eussions vu, de nos jours, nos hommes d'état délibérer sérieusement sur la couleur d'un ruban. Du temps de Caton, on vendit à Rome un turbot deux cent cinquante écus. Le turbot est aussi appelé par quelques auteurs *Phasianus aquaticus* (faisan d'eau), à cause de la délicatesse de sa chair qui approche de celle du faisan. C'est un des meilleurs poissons de mer, des plus nourrissans et des plus sains, la chair en est friable et se digère facilement ; par conséquent, il convient à tous les tempéramens et à tous les âges.

Ce poisson était très estimé à Paris dans le XIVe siècle ; les moines de ce temps le regardaient comme un mets indispensable lorsqu'il s'agissait de chômer une bonne fête. On lit dans la vie de Saint-Arnoud, évêque de Soissons, un miracle opéré en faveur de ce saint à cette occasion, lorsqu'il n'était encore qu'abbé du couvent de Saint-Médard ; dans la même ville.

« L'usage, tous les ans, à une certaine fête du monastère, était, dit l'historien, de régaler les moines d'un turbot. Arnoud qui se trouvait nouvellement en place et qui, par conséquent, ignorait la coutume, ne songea point à faire acheter le poisson. Les moines, peuple quelquefois séditieux et gourmand, se soulevèrent alors contre leur abbé, et déclarèrent formellement qu'ils ne chanteraient point la messe. Celui-ci ne sachant comment faire, envoya au marché, et le ciel, pour le tirer d'embarras, y fit trouver un turbot. » Cette anecdote, arrivée au XIe siècle, prouve sans réplique que la gourmandise est innée chez les moines.

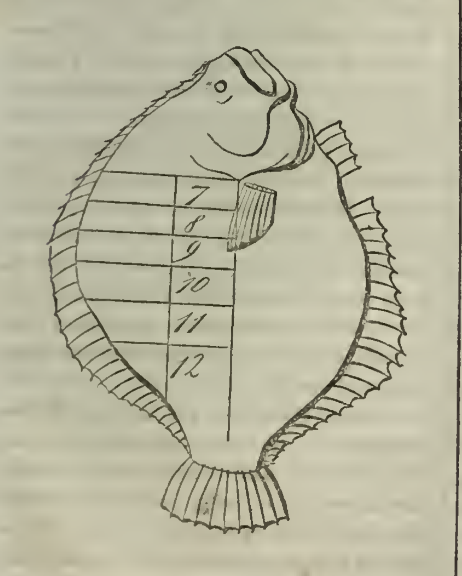
Turbot (Préparation du). Le turbot se sert ordinairement au court-bouillon ; c'est la manière la plus noble de le manger dans son entier. Un cordon de persil à l'entour, une sauce au beurre servie à part, voilà ses accompagnemens ; cependant, ceux qui

veulent varier les services, l'apprêtent à la hollandaise, au gratin, en croquettes, à la Ste-Ménehould, au coulis d'écrevisses, etc. On peut se permettre le lendemain de sa première apparition, de le déguiser, en le mettant en béchamel.

Ce poisson de mer, qui se pêche dans l'océan, ne doit être mangé que très frais; un bon turbot doit être épais, blanc et sans tache.

Turbot au court-bouillon. Après l'avoir vidé, nettoyé et bien frotté d'un jus de citron, on fait cuire le turbot entier dans une eau de sel à laquelle on peut ajouter une pinte de lait. On le pousse à grand feu sur le fourneau. Quand il est prêt à bouillir, on ralentit le feu pour achever la cuisson sans bouillir. Tenez-le chaudement; dix minutes avant de servir, faites-le égoutter; garnissez-le de persil vert, et servez avec un huilier ou de la sauce dans une saucière.

Turbot (Manière de servir le). Pour bien servir le turbot, il faut avoir une truelle de vermeil; ou tout au moins d'argent, bien affilée, et se rappeler que l'on ne doit jamais se servir de couteau pour diviser le poisson. Après avoir décrit une croix sur le ventre du turbot, en tranchant jusqu'à l'arête, on



tire des lignes transversales depuis le milieu jusqu'aux barbes; on lève adroitement avec la pointe de la truelle les moreeaux compris entre ces lignes, et l'on en envoie un à chaque convive. Lorsque tout le ventre a été ainsi servi, on lève propremetn l'arête, et l'on procède de même pour servir le dos, moins délicat sans doute, mais qui a bien aussi son mérite. Les barbes du turbot sont un manger très agréable, on commence par en servir aux dames, qui s'en amusent volontiers, puis s'il en reste, on le distribue aux plus gourmets des convives.

Turbot a la crème. Mettez un quarteron de beurre dans une casserole, plein une cuillère à bouche de farine, du sel, du gros poivre, la moitié d'un verre de bon lait; vous tournerez cette sauce sur le feu; si elle était trop épaisse, vous y mettriez du lait jusqu'à ce qu'elle soit bien; vous aurez le turbot cuit que vous mettrez en morceaux dans une casserole; vous verserez la sauce dessus; vous sauterez le tout, et le tiendrez chaud jusqu'à ce que vous serviez.

Turbot a l'eau de sel. Après avoir préparé votre turbot, comme il est indiqué à l'article précédent; mettez au fond d'un chaudron environ une livre de sel; emplissez-le d'eau, à laquelle vous laisserez jeter deux ou trois bouillons; ôtez-la ensuite de dessus le feu; laissez-la reposer, et lorsqu'elle sera tiède, versez-la dessus le turbot, ayant l'extrême précaution de ne pas mettre le fond. Placez ensuite votre turbotière sur un fourneau, et laissez mijoter pendant une heure sans laisser bouillir; après quoi servez le turbot chaud, si on le veut manger à la sauce au beurre, et froid, si l'on préfère le manger à l'huile.

Servez en même temps une truelle de vermeil ou en argent, car le fer ne doit jamais approcher du turbot.

Turbot en salade. Lorsque le turbot est cuit et froid, vous le coupez en petites tranches, et l'arrangez sur le plat, les morceaux les uns sur les autres, de sorte que cela forme un petit buisson; puis vous mettez des cœurs de laitue à l'entour, puis des œufs durs que vous coupez en quatre, ou vous hachez le jaune et le blanc; cela vous sert à décorer la salade; câpres, anchois,

cornichons, blé de Turquie, tout cela convient pour le goût; vous verserez la sauce de sorte que cela ne dérange pas la symétrie.

Turbot, sauce hollandaise. Faites cuire le turbot au court-bouillon (Voir cet article plus haut); coupez-le en morceaux, et versez dessus une sauce hollandaise (Voy. Sauce).

Turbot en matelote. Ayez un turbotin, videz-le; lavez-le; laissez-le égoutter; fendez-le par le dos; séparez les chairs de l'arête; mettez entre l'arête et la chair une bonne maître-d'hôtel crue; coupez six gros ognons en petits dés; ayez un plat d'argent de la grandeur de votre turbotin; mettez vos ognons dessus avec un morceau de beurre; assaisonnez de sel, gros poivre, thym, laurier en poudre, persil haché, et un peu de muscade râpée; mettez votre turbotin dessus vos ognons; poudrez-le de sel; ajoutez-y du citron et un peu de beurre fondu; mouillez d'une demi-bouteille de vin blanc; mettez votre plat sur un petit fourneau couvert d'un four de campagne à feu très doux; pendant qu'il cuira, vous l'arroserez souvent.

Turbot au coulis-d'écrevisses. Faites cuire dans une casserole deux ou trois livres de veau en tranches, bardées de lard, avec sel et poivre, persil en bouquet, fines herbes, ognons piqués de clous de girofle, et deux feuilles de laurier; faites suer; le tout étant attaché, mettez du beurre frais avec un peu de farine. Le roux fait, mouillez avec du bouillon; détachez le fond avec la cuillère; bardez le turbot et faites-le cuire avec une bouteille de vin de Champagne ou autre vin, avec le jus de veau, et le veau par-dessus; étant cuit, laissez-le mitonner sur des cendres chaudes; dressez-le; servez dessus un ragoût d'écrevisses, et liez d'un coulis d'écrevisses.

Turbots (Mayonnaise de). Prenez les filets de turbots de desserte; ôtez-en les peaux; parez-les; coupez-les en rond ou en cœur; mettez-les dans une vase; assaisonnez-les de sel, gros poivre, ravigote hachée, huile et vinaigre à l'estragon; dressez vos filets en couronnes sur votre plat, avec un cordon d'œufs durs, décoré de filets d'anchois, de cornichons, de feuilles d'estragon, de truffes, de betteraves et câpres; mettez de jolis croûtons de gelée autour de votre plat, et dans le milieu de vos filets, une mayonnaise ou provençale blanche ou verte (Voy. Mayonnaise).

Turbot à la béchamel. Faites cuire votre poisson à l'eau de sel; étant cuit, égouttez-le; après avoir levé les chairs et leur avoir donné une forme agréable, dressez-les sur un plat, et saucez-les avec une béchamel. Ce mets se fait assez ordinairement avec du turbot de desserte (Voy. béchamel).

Turbot à la Sainte-Menehould. Après avoir préparé votre poisson comme il est indiqué au commencement de cet article, faites-le cuire à moitié dans du vin blanc et du lait, avec fines herbes, sel, beurre, et coriandre; dressez ensuite votre turbot; panez-le; faites prendre couleur au four, et servez avec une sauce aux anchois.

Turbot au gratin. Le turbot étant cuit au court-bouillon et refroidi, ôtez-en les peaux et les arêtes, et mettez-en les chairs dans une sauce béchamel maigre (Voyez Béchamel). Faites chauffer le tout sans le faire bouillir; dressez-le sur un plat qui puisse aller au feu; saupoudrez-le de mie de pain mélangée de fromage de Parme; arrosez-le avec du beurre fondu; posez-le sur un feu doux, et faites-lui prendre couleur sur un four de campagne.

Turbot (Filets de). Levez les filets d'un turbotin; après les avoir coupés en aiguillettes, faites-les mariner avec un jus de citron, sel, gros poivre et un peu d'ail; au moment de servir, égouttez-les sur un linge blanc; farinez-les et faites-les frire d'une belle couleur; vous les dressez alors sur un plat, et les servez avec une sauce tomate dessous.

Turbot (Filets de) à l'anglaise. Prenez les filets d'un turbotin; levez-en les peaux; coupez-les, et parez-les en forme de cœur; assaisonnez-les de sel et gros poivre; trempez vos filets dans du beurre fondu, et panez-les; vous les panerez une seconde fois avec plusieurs jaunes d'œufs battus avec du beurre fondu. Au moment de servir,

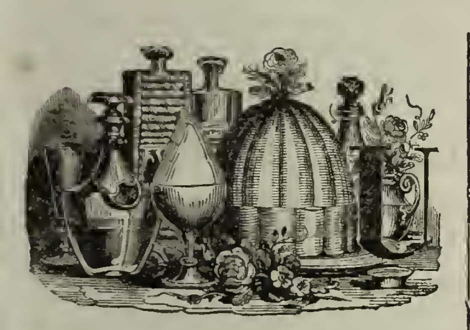
faites-les griller d'une couleur bien égale; servez-les avec une aspic claire dessous.

Turbotin grillé, sauce à l'huile. Voyez au mot Barbue, l'article Barbue grillée, sauce à l'huile, et procédez de même pour le turbotin.

Turbot (Coquilles de). Voy. Coquilles.

Turbot (Croquettes de). Voy. Croquettes.

Lorsque le turbot n'a point été mangé le premier jour tout entier, on fait de ses reliefs, une bayonnaise, ou un ragoût à la béchamel, à la crême, etc.



USTENSILES DE CUISINE. C'est une vérité reconnue depuis long-temps et amplement démontrée par plusieurs habiles médecins, que les ustensiles, tant de cuivre ordinaire que de cuivre jaune, dont on se sert pour faire la cuisine, sont extrêmement malsains et nuisibles.

Le vert-de-gris, que, malgré tous les soins, on ne saurait éviter, est un poison fort et certain, lequel, s'il ne donne pas la mort sur-le-champ, cause cependant peu à peu, et par la suite, des indispositions et des maladies qui abrègent la vie de l'homme.

Par cette raison, on a mûrement pensé aux moyens de prévenir des suites si fâcheuses et toujours inséparables de l'usage des ustensiles de cuivre, et on a jugé nécessaire dans certains endroits de les abolir entièrement.

Pour les remplacer, nous avons une quantité suffisante de fer, qui non seulement est un métal également propre à cet usage, mais dont plusieurs nations ont déjà commencé à se servir fort avantageusement.

Le fer, au surplus, est extrêmement salutaire au corps humain. La rouille de ce métal ne cause aucun mal; les ustensiles qu'on en fabrique pourront être étamés aussi facilement que ceux de cuivre.

Dans leur usage, on n'a pas besoin non plus d'une si grande quantité de charbon de bois, ce qui est assez important pour ceux qui sont attentifs à l'économie et à l'épargne dans leur maison.

La différence enfin qu'il y a entre le prix du cuivre et celui du fer, doit procurer une épargne considérable dans l'achat de ces meubles indispensables.

M. Wex, secrétaire du duc de Saxe-Gotha, a trouvé et fait connaître le moyen d'étamer les ustensiles de cuisine en fer. Voici, en substance, ce qu'il a publié à ce sujet.

Il commence par prouver, ce qui n'est plus guère contesté, que les ustensiles de cuivre sont dangereux pour la santé, à cause du vert-de-gris qui s'en détache ordinairement. Il remarque, en même temps, que la manière commune d'étamer les ustensiles n'est pas moins nuisible que le cuivre même, parce qu'on y mêle le plomb avec l'étain. Pour remédier à cet inconvénient, il a imaginé un sel alcali avec lequel on peut fixer le plus fin étain d'Angleterre sur les ustensiles de fer battu, sans poix, sans colophane et sans sel ammo-

niac, et même sans qu'il soit nécessaire de le passer par le feu ou de le racler, de sorte que toutes les fois que l'on veut étamer ces ustensiles de fer, on peut le faire avec le même sel alcali. L'auteur prétend qu'on ne peut pas se dispenser d'étamer les ustensiles de fer non plus que ceux de cuivre, parce que, dit-il, dès qu'on y cuit quelque chose d'acide ou même de l'eau pure, il s'y attache un tartre qui change un peu la couleur des mets. Il prouve que les diverses manières d'étamer qu'on a imaginées, pour prévenir les inconvéniens de la manière ordinaire et de celle que les Turcs emploient, sont très nuisibles.

Il ajoute que son alcali ne nuit pas à l'estomac, car il est bon contre certaines fièvres ; il est moins coûteux et plus durable que l'étamage ordinaire. Tous les chaudronniers peuvent étamer avec ce sel, sans se servir de leurs outils, sans râcler ni passer au feu. Il n'y a d'autre préparation que de laver les ustensiles avec du sable et de l'eau. On peut aussi s'en servir pour l'étamage des ustensiles de fer fondu. Il ne faut qu'une demi-once de ce sel pour étamer une assez grande casserole avec l'étain le plus fin d'Angleterre.

Pour complément de cet article, voyez le mot TACHES.



VACHE. Femelle du bœuf. Sa chair est moins estimée que celle du bœuf.

VACHE (Tétine de). Lavez et faites dégorger une tétine de vache ; faites-la blanchir ; puis faites-la cuire dans une braisière avec du bon bouillon, quelques carottes, ognons, thym, laurier, girofle, gros poivre. La tétine ainsi cuite se prépare comme le gras-double.

VAISSEAU se dit, en général, de tout ce qui peut contenir quelque chose, et particulièrement des fluides. Un tonneau, une cuve, etc. sont des vaisseaux.

VALLÉE-MUSQUÉE. Nom d'une espèce de poire. La chair de la vallée-musquée est sablonneuse.

VANILLE, et en espagnol VAYNILLA, qui signifie proprement petite graine. La vanille vient des pays les plus chauds de l'Amérique, et principalement de la Nouvelle-Espagne ; on la prend sur des montagnes accessibles aux seuls Indiens dans les lieux où il se trouve quelque humidité. Il y a trois sortes de vanilles, la pompona ou bova, c'est-à-dire enflée ou bouffie ; celle de ley qui est la marchande, ou de bon aloi, et la simarona qui est de la bâtarde. Les gousses de la pompona sont grosses et courbes ; celles de la vanille de ley sont plus déliées et plus longues ; celles de la simarona sont les plus petites de toutes façons. La seule vanille de ley est bonne ; elle doit être d'un rouge brun-foncé, ni trop noire, ni trop rousse, ni trop gluante, ni trop desséchée. Il faut que ses gousses, quoique ridées, paraissent pleines, et qu'un paquet de cinquante pèse plus de cinq onces. Celles qui en pèsent

huit sont de la sobre-buma, excellente; l'odeur en doit être pénétrante et agréable. Quand on ouvre une de ses gousses, bien conditionnée et fraîche, on la trouve remplie d'une liqueur noire, huileuse et balsamique où nagent une infinité de petits grains noirs presqu'absolument imperceptibles, et il en sort une odeur si vive qu'elle assoupit et cause une espèce d'ivresse. La pompona a l'odeur plus forte, mais moins agréable; elle donne de grands maux de tête aux hommes et des vapeurs et suffocations dangereuses aux femmes. La liqueur de cette espèce est plus fluide et a les grains plus gros, ils égalent presque ceux de la moutarde. La simarona a peu d'odeur, de liqueur et de grain. On ne vend point la pompona, et encore moins la simarona si ce n'est que les Indiens en glissent adroitement quelques gousses parmi celles de la vanille de ley. On est incertain si ces trois sortes de vanille sont trois espèces différentes, ou si ce n'en est qu'une seule qui varie selon le terroir, la saison où elle a été cueillie. Dans toute la Nouvelle-Espagne on ne met point de vanille au chocolat; elle le rendrait malsain et même insupportable. Ce n'est plus la même chose quand elle a été transplantée en Europe.

VANNEAU, vanellus. Oiseau qui est de la grosseur du pluvier; il habite les mêmes lieux que lui, il vit des mêmes alimens et il a une chair à peu près semblable par le goût et par les effets qu'elle produit; le vanneau a une espèce de crête sur la tête, oblongue et noire; son cou est vert, et le reste de son corps est de différentes couleurs; on y remarque du vert, du noir, du bleu et du blanc.

Sa chair est fort légère, facile à digérer et d'un bon goût; mais elle produit un aliment peu nourrissant et qui se dissipe facilement, et les personnes accoutumées à un grand exercice de corps ne s'en accommodent guère.

Cet oiseau s'accommode comme le pluvier (Voy. Pluvier).

VAUDREUIL. C'est un excellent poisson qui a la chair très blanche, et sert à faire de bonnes farces les jours maigres. Ce poisson se pêche sur les côtes de Provence. On le fait cuire avec du vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, ognons, racines, ail, persil, ciboule, tranche de citron. Quand il est cuit, on le sert sur une serviette.

VEAU. Le veau de Pontoise passe, à Paris, pour le meilleur; c'est une réputation usurpée; d'abord on n'élève que fort peu de veaux à Pontoise et dans ses environs; ceux qui passent dans cette petite ville pour aller à Paris viennent de la Normandie, et comme ils font un long trajet sur des charrettes, les pieds liés, et entassés les uns sur les autres, sans que leurs conducteurs songent le moins du monde à leur donner quelque nourriture, il en résulte qu'ils sont livrés aux bouchers de Paris, meurtris, souffrans; leur viande est échauffée par la fièvre et presque toujours malsaine. Nous avons vu le conducteur de l'une de ces charrettes obligé d'égorger en route la moitié de ses veaux pour éviter qu'ils mourussent de la maladie qui les dévorait. Les veaux élevés dans les environs de Paris sont donc préférables pour cette ville, et il en est de même pour toutes les localités, c'est-à-dire que, partout, le veau que l'on fait venir d'une contrée éloignée perd beaucoup de sa qualité.

La chair de veau doit être blanche et fine; cependant il ne faut pas trop s'arrêter à la couleur. La viande de certains veaux, qui est un peu brune étant crue, blanchit en cuisant et est délicieuse.

Veau (Tête de) a la tortue. La tête de veau étant cuite comme pour le naturel, coupez-la par morceaux; garnissez ces morceaux de bardes de lard; enveloppez tous ces morceaux ainsi garnis dans un linge blanc, et mettez la tête dans une braisière avec une poêlée (Voy. Poêlée) et une bouteille de vin de Madère; mettez du feu dessus et dessous, et laissez bouillir pendant trois heures.

Prenez, d'autre part, environ un litre de sauce espagnole, et la mêlez avec une bouteille de vin de Madère sec, un peu de consommé, du piment en poudre, et vous ferez réduire le tout de moitié. Mettez

alors dans cette sauce des quenelles de veau, la langue coupée en morceaux, des crêtes et rognons de coqs, de petites noix de veau, des ris de veau en morceaux, et d'autres garnitures cuites; vouz pourrez joindre à cela huit ou dix jaunes d'œufs, douze extrémités d'œufs, c'est-à-dire le blanc dont vous couperez le bout formant une petite cuvette, des cornichons tournés en bâtons, des champignons tournés, des écrevisses, des graines de capucines confites au vinaigre; vous aurez soin que ce ragoût soit bien chaud, mais qu'il ne bouille pas; vous la verserez sur la tête bien dressée en pyramide. Il faut que ce ragoût soit d'un bon sel. Si vous n'avez pas de sauce, vous ferez un roux un peu fort, afin que votre sauce soit un peu longue; vous le mouillerez avec un peu de mouillement de quelque cuisson et du vin de Madère; vous pourriez aussi prendre le mouillement dans lequel aura cuit votre tête; à défaut d'autre chose vous mettrez dans votre ragoût les garnitures que vous aurez, mais toujours des cornichons, des œufs durs, des quenelles et du piment. Si vous n'avez pas de poêle pour faire frire votre tête, vous mettrez un morceau de beurre dans une casserole, du lard râpé, des tranches de citron sans écorce, sans blanc ni pepins, trois carottes, quatre ognons, trois clous de girofle, trois feuilles de laurier et du thym; vous passerez tout cela avec votre beurre; quand le tout sera un peu frit, vous mettrez votre bouteille de Madère sec avec un peu de bouillon; vous ferez bouillir; vous écumerez, vous jetterez du sel, du gros poivre. Otez alors les morceaux de tête de la braisière; faites-les égoutter; dressez-les, et versez dessus votre ragoût.

Veau (Tête de) a la Détiller. Ayez une tête de veau bien blanche; vous la désossez tout entière; vous la mettez dégorger comme la précédente; vous la faites blanchir de même; vous retirez la cervelle; vous la faites dégorger; vous enlevez les fibres et la première peau qui la couvre; vous la faites blanchir dans de l'eau bouillante et un filet de vinaigre; après, vous avez un petit blanc dans lequel vous la faites cuire; trois quarts d'heure de cuisson suffisent; votre tête de veau étant bien refroidie, vous la sortez de l'eau; vous l'essuyez bien; vous la flambez comme la précédente; vous la coupez par morceaux; vous laissez les yeux entiers, et les oreilles de même; vous ficelez ces morceaux et les faites cuire comme précédemment; quand votre tête est cuite, au moment de la servir, vous la sortez du blanc, vous l'égouttez et la déficelez; vous dressez vos morceaux sur le plat; vous séparez la cervelle, et vous la mettez aux deux extrémités; vous détachez la langue; vous la coupez en petits carrés gros comme des dés à jouer, et vous la mettez dans la sauce; vous prendrez presque plein une cuillère à pot d'espagnole, dans laquelle vous mettrez une demi-bouteille de vin de Chablis, six gousses de petit piment enragé écrasé, six cuillerées à dégraisser de consommé; vous ferez réduire votre sauce à moitié; quand elle sera réduite, vous y mettrez des cornichons tournés en petits bâtons, votre langue en dés et des champignons; vous verserez ce composé sur la tête.

Veau (Tête de) a la poulette. Vous passerez des fines herbes dans du beurre; vous y mettrez un peu de farine; vous mouillerez avec du bouillon, un peu de sel et un peu de gros poivre; vous ferez bouillir votre sauce un quart d'heure; vous mettrez vos morceaux de tête dedans; vous la ferez mijoter un instant, afin qu'elle soit chaude; au moment de servir, vous mêlerez une liaison de deux ou trois œufs, selon que votre ragoût sera grand; vous tournerez votre ragoût jusqu'à ce qu'il soit lié; ne le laissez pas bouillir avec votre liaison, parce qu'il tournerait; au moment de servir, vous y verserez un jus de citron ou un filet de vinaire.

Veau (Tête de) au naturel. Ayez sur le feu un chaudron rempli d'eau et d'une grandeur telle que l'on puisse y retourner la tête avec facilité. L'eau étant chaude, remuez la tête en différens sens; essayez d'en ôter le poil, et s'il se détache, ôtez

le vase du feu ; retirez la tête du chaudron; frottez-la avec la main. Vous verrez la tête se dépouiller de son poil, et vous la tremperez dans l'eau jusqu'à ce qu'il n'en reste plus.

Il faut avoir soin de ne pas trop chauffer l'eau pour ne pas durcir la peau.

Cette opération terminée, mettez la tête à dégorger dans l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures ; puis vous la désosserez et la ferez cuire comme il suit.

La tête étant bien échaudée et les mâchoires enlevées, délayez dans une marmite une poignée de farine ; faites bouillir cette eau ; assaisonnez-la de sel, poivre, bouquet garni, deux ognons, carottes, panais ; puis mettez-y la tête, et laissez-la cuire pendant trois heures au moins. Faites alors égoutter la tête ; découvrez la cervelle, et la servez avec une sauce piquante ou seulement avec de l'huile et du vinaigre.

Veau (Tête de) au puits-certain. Désossez une tête de veau bien échaudée, et laissez les yeux et la cervelle après la carcasse ; faites bien dégorger le tout ; puis mettez cette tête désossée dans de l'eau froide ; faites-lui faire un bouillon seulement et mettez-la rafraîchir ; coupez alors toute la chair en morceaux ronds de la grandeur d'une pièce de cinq francs, à l'exception des oreilles et de la langue qui doivent rester entières ; frottez tous ces morceaux avec du citron, et les faites cuire dans un blanc, ainsi que la carcasse que vous aurez enveloppée dans un linge. La carcasse et la langue étant bien égouttées, vous ouvrirez la tête, nettoyerez la cervelle et farcirez l'intérieur avec des ris de veau, des champignons et des truffes coupés en petits dés et des quenelles de veau. Arrangez cette farce de manière à ce que le tout ait la forme d'une tête de veau entière ; enveloppez-la d'une crépinette de cochon pour qu'elle ne se déforme pas, et faites-la cuire au four ; dressez cette tête sur un plat ovale ; placez les oreilles de chaque côté, les morceaux coupés en rond tout autour ; versez sur le tout une sauce à la financière (Voyez. sauce), et placez quelques écrevisses sur le haut de la tête.

Veau (Tête de) frite. Quand une tête de veau est cuite au naturel, ou autrement, vous la coupez par morceaux moyens ; vous la mettez dans un vase ; vous versez une marinade dessus. Ayez soin que tous vos morceaux soient trempés dans l'assaisonnement. Vous faites une pâte à frire ; vous égouttez vos morceaux de tête, et les mettez dans votre pâte ; il ne faut pas que votre friture soit très chaude pour recevoir vos morceaux de tête.

Veau (Tête de) farcie. Enlevez la peau de dessus une tête de veau bien blanche et bien échaudée, et prenez garde de la couper ; vous désossez ensuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux et les bajoues ; faites une farce avec la cervelle, de la rouelle de veau, de la graisse de bœuf, le tout haché très fin ; assaisonnez avec du sel, gros poivre, persil, ciboule hachée, une demi-feuille de laurier, thym et basilic hachés comme en poudre ; mettez-y deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie ; liez cette farce avec trois jaunes d'œufs, et les trois blancs fouettés ; prenez la langue, les yeux, dont vous ôtez tout le noir, les bajoues ; épluchez le tout proprement après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante ; coupez-le en filets ou en gros dés, et le mêlez dans votre farce ; mettez la peau de la tête de veau sans être blanchie, dans une casserole, les oreilles en dessus, et la remplissez avec votre farce ; ensuite vous la cousez en la plissant comme une bourse ; ficelez-la tout autour en lui redonnant sa forme naturelle ; mettez-la cuire dans un vaisseau juste à sa hauteur avec un demi-setier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, ognons, sel, poivre ; faites-la cuire à petit feu pendant trois heures ; lorsqu'elle est cuite, mettez-la égoutter de sa graisse, et l'essuyez bien avec un linge ; après avoir ôté la ficelle, passez une partie de sa cuisson au travers d'un tamis ; ajoutez-y un peu de sauce espagnole et y mettez un filet de vinaigre ;

faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce ; servez sur la tête de veau.

Si vous vouliez vous servir de cette tête de veau pour entremets froid, il faudrait mettre dans la cuisson un peu plus de vin blanc, sel, poivre, et moins de bouillon ; laissez-la refroidir dans sa cuisson, et servez sur une serviette.

Veau (Fraise de) au naturel. Il est nécessaire qu'elle soit bien dégorgée à l'eau tiède ; puis la faire blanchir à l'eau bouillante pendant un quart d'heure ; la rafraîchir ; ôter tout ce qui paraît défectueux, et la faire cuire, étant ficelée, dans un blanc pareil à celui de la tête de veau. On y ajoute un peu de vinaigre et un peu plus de garniture dans le bouquet. Il serait aussi à propos de mettre cuire le blanc une heure d'avance, et de le passer au tamis, afin que les morceaux de graisse ne s'introduisent pas dans les plis de la fraise. Etant cuite, il faut l'égoutter, et la servir sur un plat garni de persil ; elle se mange à la vinaigrette ou à la sauce piquante.

Veau (Fraise de) frite. Quand elle est cuite, on la dégraisse ; on la coupe par petits morceaux ; on la trempe dans une pâte à frire et on la sert avec du persil frit.

Veau (Oreilles de) a l'italienne. Ayez sept ou huit oreilles de veau que vous aurez soin de dégorger, d'échauder, de blanchir, de rafraîchir et de flamber ; après les avoir ciselées, coupez le bout jusqu'au milieu ; mettez dans le fond d'une casserole des bardes de lard, sur lesquelles vous placez vos oreilles que vous recouvrez aussi de bardes ; versez une poêle par-dessus, et couvrez le dedans de votre casserole d'un papier beurré ; faites-les mijoter pendant deux heures et demie ; après les avoir égouttées, vous les dressez sur votre plat, et les saucez avec une italienne.

Veau (Oreilles de) farcies. Préparez des oreilles et faites-les cuire comme les précédentes ; vous mettrez dedans une farce cuite, que vous aurez soin de bien unir ; panez ensuite vos oreilles à l'œuf, et faites-les frire. Servez avec un jus clair dessous.

Veau (Oreilles de) en marinade. Vous préparerez des oreilles comme celles dites à l'italienne, et vous les ferez cuire dans un blanc ; quand elles seront cuites, vous les égoutterez ; vous les couperez en long, en deux, trois ou quatre morceaux, comme vous jugerez à propos ; un quart d'heure avant de servir, vous verserez dessus une marinade ; vous les égoutterez ; vous les mettrez dans une pâte à frire ; ensuite dans une friture qui ne soit pas trop chaude ; quand elles auront une belle couleur, vous les retirerez ; vous les égoutterez sur un linge blanc ; vous les dresserez sur votre plat ; ensuite vous ferez frire une poignée de persil, que vous mettrez dessus en pyramide.

Veau (Oreilles de) aux champignons. Les oreilles étant cuites comme nous l'avons indiqué plus haut, tournez des champignons et faites-les sauter au beurre ; ajoutez-y quelques cuillerées de velouté, un peu de consommé ; faites réduire, et liez avec des jaunes d'œufs ; puis versez ce ragoût sur vos oreilles, que vous aurez dressées sur un plat, après les avoir fait égoutter.

Veau (Oreilles de) a la Tartare. Après avoir fait blanchir à l'eau bouillante quatre oreilles de veau, vous les fendrez par le gros bout, sans les séparer, et pour les faire tenir ouvertes, vous passerez à chacune une brochette au travers ; vous les tremperez dans du beurre et les panerez. Vous les ferez griller en les arrosant légèrement avec le reste du beurre où vous les aurez trempées ; quand elles seront de belle couleur, vous les servirez avec une sauce claire faite avec un peu de bouillon, du verjus, des échalottes hachées, du sel et gros poivre.

Veau (Oreilles de) aux petits pois. On les flambe sur un fourneau, et on les fait cuire dans un blanc ; on manie un litron de pois verts et bien tendres avec un petit morceau de beurre, et on le passe un instant sur le fourneau ; on le mouille ensuite avec de l'espagnole et quelques cuillerées de consommé, un bon bouquet de persil et très peu de sucre ; on le fait cuire ainsi pendant une heure, en ayant bien soin de le dégraisser. Au moment de servir, on

égoutte les oreilles de veau ; on les met sur le plat, légèrement ciselées, de manière qu'elles fassent le panache, et au milieu on met le ragoût de petits pois à courte sauce. Si on le juge à propos, on peut mettre dans les pois des morceaux de petit lard, mais peu de sel.

Veau (Ragoût de) à la bourgeoise. Mettez un morceau de beurre dans une casserole ; faites-le fondre ; mettez deux cuillerées de farine que vous faites roussir ; puis vous y mettez votre morceau de veau, que vous remuerez avec le roux jusqu'à ce qu'il soit ferme ; ayez de l'eau chaude que vous verserez sur le ragoût ; remuez-le jusqu'à ce qu'il bouille ; alors vous y mettrez du sel, du poivre, une feuille de laurier, un peu de thym ; laissez-le bouillir une heure, puis vous y mettrez soit pois, ognons, champignons, carottes ou morilles, ce qu'il vous plaira. Si le ragoût est blanc, vous y mettrez une liaison de jaunes d'œufs.

Veau (Blanquette de) à la bourgeoise. On fait cuire à la broche un carré de veau ou une petite longe ; lorsqu'elle est cuite à forfait et refroidie, on en lève adroitement le filet, lequel on met en petits morceaux comme une pièce de deux sous ; on le met ensuite dans une casserole, entre deux bardes de lard, et on le fait chauffer pendant une demi-heure dans une étuve au bain-marie. On fait clarifier et réduire deux cuillerées à pot de coulis blanc ou velouté, avec un peu de consommé ; on le lie avec trois jaunes d'œufs, et on ajoute à cela un bon quarteron de beurre frais, le jus d'un citron et une pincée de persil blanchi ; on jette la blanquette de veau dans cette sauce et on la sert chaudement avec des croûtons autour. On peut, si on le juge à propos, la mettre dans un vol-au-vent.

Veau (Côtelettes sautées de). Vos côtelettes étant bien parées, c'est-à-dire, arrondies par le gros bout de la chair et effilées à l'extrémité de l'os ; mettez-les sur un plat à sauter avec du sel et du poivre, persil et échalottes hachés bien menu ; vous arrosez le tout avec du beurre fondu, et mettez votre plat sur un feu très ardent ; quand les côtelettes seront cuites d'un côté vous les retournerez de l'autre, et lorsqu'elles seront entièrement cuites, ce que vous reconnaîtrez en les pressant un peu avec le doigt, vous les dresserez. Otez alors le beurre qui a servi à les faire cuire ; remplacez-le par quelques cuillerées de sauce espagnole (Voy. Espagnole) et un peu de glace ; faites chauffer cette sauce et la versez sur vos côtelettes. Si l'on n'avait pas de sauce espagnole, il faudrait laisser le beurre, y ajouter un peu de farine, mouiller avec du bouillon, faire bouillir le tout et le verser sur les côtelettes.

Veau (Côtelettes de) au vert-pré. On met les côtelettes dans une casserole, avec un morceau de beurre et un bouquet garni ; on les passe sur le feu ; on y jette une pincée de farine, on mouille avec du bouillon, un verre de vin blanc ; on assaisonne de sel et gros poivre ; on fait cuire à petit feu et on dégraisse ; la cuisson faite et la sauce réduite, on ajoute gros comme une noix de bon beurre manié de farine, une bonne pincée de cerfeuil blanchi et haché ; on lie la sauce et on y met un jus de citron ou un filet de vinaigre.

Veau (Côtelettes de) à la drue. Vos côtelettes étant parées comme il est dit à l'article Côtelettes sautées, vous les piquerez avec du lard fin bien assaisonné de poivre, sel, épices, et avec du jambon ; mettez-les ensuite sur le feu dans un plat à sauter avec du beurre. Quand elles seront un peu raides, vous les mettrez dans une casserole dont vous aurez garni le fond avec des bardes de lard, quelques tranches de veau, des racines coupées en lames, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un bouquet de persil et ciboule, et les couvrirez de lard et d'un rond de papier beurré, plein une cuillère à pot de consommé ; vous les faites mijoter pendant une heure et demie. Au moment de servir, vous les égoutterez et les glacerez avec une belle glace ; vous les dresserez sur votre plat. Vous pouvez servir dessous une sauce espagnole, des concombres, une purée d'ognons blancs, une sauce tomate, etc. (Voy.

Sauce). On peut aussi faire cuire ces côtelettes en y mettant deux ou trois carottes, trois ou quatre ognons, une feuille de laurier ; vous beurrerez le fond de votre casserole ; vous y mettrez vos côtelettes avec cet assaisonnement ; vous verserez plein une cuillère à pot de gelée, de consommé ou de bouillon ; vous ferez aller votre cuisson à petit feu. Un quart d'heure avant que vos côtelettes soient cuites, vous les ferez aller à grand feu pour qu'elles tombent à la glace, c'est-à-dire, pour que le mouillement réduise, et qu'elles se glacent d'elles-mêmes ; vous les mettrez sur la cendre chaude ; au moment de servir, vous les retirez pour les dresser sur le plat.

A défaut de sauce, on jette un peu de farine sur la glace ; on mouille avec du bouillon, et l'on fait bouillir le tout pendant dix minutes.

Veau (Côtelettes piquées, glacées de). Elles se préparent comme les précédentes ; seulement on ne les fait pas sauter avant de les mettre dans la casserole.

Veau (Côtelettes grillées, panées de). On pare les côtelettes et on les assaisonne avec un peu de sel et de gros poivre ; après on fait tiédir un morceau de beurre ; on trempe dedans chaque côtelette ; sortant du beurre, on les mettra dans une casserole où sera la mie de pain ; on les tournera dedans ; on les en sortira pour y mettre encore de la mie de pain. Une demi-heure avant de servir, on les mettra sur un gril à un feu doux, afin que la mie de pain ne prenne pas trop de couleur ; quand elles sont cuites, on les dresse et on met un jus clair dessous.

AUTRE MANIÈRE.

Coupez un carré de veau en côtelettes, et les parez proprement sans être trop longues ; mettez-les mariner une heure avec sel, gros poivre, champignons, persil, ciboule, une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud ; ensuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes, en les panant avec de la mie de pain ; mettez-les griller à petit feu en les arrosant avec le restant de la marinade ; quand elles seront cuites, de belle couleur, servez dessous une sauce composée d'un jus clair, avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre ; vous pouvez aussi les servir sans sauce.

Veau (Wil côtelettes de). Coupez une sous-noix de veau en filets de six lignes d'épaisseur, et autant de jambon cru ; faites d'abord sauter le veau dans du beurre, sur un plat à sauter ; ôtez le veau et remplacez-le par le jambon que vous faites sauter de la même manière. Vos viandes étant cuites, dressez-les en mettant alternativement un morceau de jambon et un morceau de veau ; ôtez le beurre de dessus le plat à sauter, et remplacez-le par un peu de consommé pour détacher la glace. Vos viandes étant dressées en couronne, vous verserez au milieu une purée de navets (Voy. Navets (Purée de), et votre fond de casserole.

Veau (Côtelettes de) à la cuisinière. Les côtelettes appropriées, on met dans le fond d'une casserole un quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre et les côtelettes par-dessus ; on les fait cuire à petit feu dans leur jus en les retournant souvent ; lorsqu'elles sont cuites, on les dresse sur un plat, les morceaux de lard par-dessus. On met dans leur cuisson une liaison de trois jaunes d'œufs, du bouillon, du persil blanchi haché, une échalotte hachée ; on détache tout ce qui peut tenir à la casserole ; on fait lier sur le feu, et on met un filet de vinaigre, un peu de gros poivre et un peu de sel, si le lard n'a point assez salé ; on verse la sauce sur les côtelettes.

Veau (Côtelettes de) en lorgnette. Piquez vos côtelettes avec des lardons de moyenne grosseur bien épicés, et faites-les revenir dans le beurre. Coupez en rond des morceaux de langue à l'écarlate (Voy. au mot langue l'article langue de boeuf a l'écalate) ; coupez de la même manière des ronds d'ognons ; ôtez l'intérieur de ces derniers, et remplacez-le par les morceaux de langue. Couvrez alors vos côtelettes avec ces ronds de langue enchâssés dans des ronds d'ognons, et faites-les cuire comme les côtelettes à la Drue (Voy. ci-dessus) ; en-

suite vous égoutterez; vous glacerez le tour de la côtelette et le morceau de langue sans toucher à l'ognon; vous les dresserez sur votre plat; vous prenez le fond de vos côtelettes, que vous faites réduire avec un un peu d'espagnole, ou, faute de sauce, faites un petit roux que vous mouillerez avec votre fond et que vous ferez réduire.

Veau (Côtelettes de) à la poêle. Il faut couper les collets par côtes, ôter les os et ne laisser que la côte. Vous mettez alors vos côtelettes dans une casserole avec du lard fondu, persil, ciboule, un peu de truffes, le tout haché très fin, sel poivre, une tranche de citron, sans la peau; vous les couvrirez avec une barde de lard, et vous les ferez cuire à petit feu sur de la cendre chaude: quand elles seront cuites, vous les essuyerez de leur graisse; vous les dresserez sur le plat; vous ôterez la tranche de citron de la sauce; vous y mettrez un peu de coulis; vous la remettrez un instant sur le feu, et vous la verserez sur les côtelettes.

Veau (Côtelettes de) en papillotes. Les côtelettes étant bien aplaties, panées et saupoudrées de sel, on les met avec un morceau de beurre dans un plat à sauter, et on les fait cuire en mijotant doucement. Etant à-peu-près cuites, on les met dans des feuilles de papier blanc bardées de lard très mince et avec la sauce que l'on aura liée et épaissie. On y ajoute des fines herbes, de la farce et des champignons; on les met griller ensuite sur un feu très doux pour que le papier ne brûle pas et ne prenne pas trop de couleur.

Veau (Côtelettes de) à la lyonnaise. Coupez par côtelettes un carré de veau; appropriez-les; lardez-les d'anchois, de lard, de cornichons; assaisonnez de sel, gros poivre, un bon morceau de beurre manié de farine, une cuillerée d'huile fine, deux cuillerées de bouillon: après cette sauce qui sera liée sur le feu, vous y mettrez un jus de citron.

Veau (Côtelettes de) à la saint-garat. Vous coupez et parez les côtelettes comme les côtelettes panées; vous avez de la langue à l'écarlate que vous coupez en moyens lardons; vous râpez un peu de lard que vous faites tiédir, et vous sautez vos lardons dedans; vous y mettez un peu de muscade râpée, un peu de poivre fin; vous laissez refroidir vos lardons, et vous piquez vos côtelettes d'outre en outre; vous mettez un morceau de beurre dans votre casserole, et vous faites raidir vos côtelettes, pour les parer plus correctement; vous mettez dans votre casserole des bardes de lard, les parures de votre langue, un peu de basilic, quelques tranches de jambon; vous mettez vos côtelettes sur cet assaisonnement; vous les couvrirez de lard; vous mettrez par-dessus deux ou trois carottes coupées en lames, ou quatre ognons coupés en tranches, plein deux verres de consommé ou de bouillon; vous ferez aller vos côtelettes à petit feu pendant deux heures; vous mettrez du feu sur le couvercle. Au moment de servir, vous les égouttez et les glacez; vous passez au tamis de soie le mouillement dans lequel ont cuit vos côtelettes; vous aurez plein trois cuillères à dégraisser de grande espagnole, que vous mettrez dans une casserole; vous y ajouterez quatre cuillerées à dégraisser du mouillement de vos côtelettes; vous ferez ensuite réduire votre sauce à moitié; vous dresserez vos côtelettes sur le plat, et vous y mettrez la sauce réduite.

Veau (Côtelettes de) à l'écarlate. Faites sauter des côtelettes de veau comme il est dit à l'article Côtelettes de veau sautées, et dressez-les en mettant entre chaque côtelette un morceau de langue à l'écarlate (Voy. au mot Langue l'article Langue de bœuf à l'écarlate), coupé en forme de côtelette ou de tout autre manière. Servez avec une sauce tomate indienne dessous. (Voy. Sauces).

Veau (Côtelettes de) à la milanaise. Vos côtelettes étant bien parées, faites-les sauter, avec un peu de beurre, une gousse d'ail et quelques échalottes, jusqu'à ce qu'elles soient bien saisies des deux côtés; modérez le feu; couvrez le sautoir; mettez du feu dessus et faites bouillir doucement pendant un quart d'heure. Otez alors les côtelettes; mettez dans le sautoir un peu de

glace de viande et de sauce tomate; faites réduire; puis placez vos côtelettes dans cette glace; faites-les bouillir doucement pendant quelques minutes, et dressez-les sur du macaroni à la napolitaine (Voy. MACARONI).

VEAU (Côtelettes de) EN CRÉPINETTES. Piquez avec du lard fin et des truffes des entre-côtes de veau; faites-les sauter et refroidir, et opérez du reste comme pour les palais de bœuf en crépinettes (Voy. CRÉPINETTES).

VEAU RÔTI (Carré de). Votre carré de veau étant bien paré, embrochez-le avec un gros atelet, et couchez-le sur la broche, afin de ne pas percer le filet.

VEAU PIQUÉ ET GLACÉ (Carré de). Le carré étant convenablement paré, et le filet débarrassé des peaux et nerfs qui le couvrent, piquez-le avec du lard fin; puis le bridez afin qu'il ne se déforme pas; mettez-le alors dans une braisière avec des morceaux de lard, des parures de viande, carottes, ognons, bouquet garni, et mouillez avec du consommé; faites-le bouillir pendant trois heures, avec feu dessous et dessus. Egouttez alors, et débridez votre carré; glacez-le, et dressez-le sur une sauce tomate ou espagnole, ou sur des concombres, chicorée, épinards, etc.

VEAU A LA CRÊME (Carré de). Vous avez un carré de veau comme le précédent; vous ôtez les os et les nerfs qui sont sous le filet; vous le mettez dégorger dans du lait pendant vingt-quatre heures; au moment de l'embrocher, vous le sortez du lait; vous l'essuyez; vous le poudrez de sel fin, dans lequel vous avez mis un peu de muscade râpée; vous l'embrochez avec un gros atelet que vous couchez sur la broche. Deux heures et demie avant de servir, vous le mettez au feu; au lieu de l'arroser avec de la graisse de la lèchefrite, vous avez une sauce béchamel, et vous l'arrosez avec (Voy. BÉCHAMEL). Au moment de servir, vous le sortez de la broche; vous avez réservé de la sauce béchamel, dans laquelle vous mettez gros comme une noix de glace, un peu de gros poivre, un peu de muscade; vous versez cette sauce dessous; il ne faut pas qu'elle soit trop épaisse.

VEAU (Carré de) EN PAPILLOTE. Après avoir paré un carré de veau comme pour le mettre à la broche, piquez-le avec du lard moyen et de la langue à l'écarlate; puis mettez-le dans une casserole avec un fort morceau de beurre, du persil, des échalottes, des champignons et des truffes hachés, ail, thym, laurier, sel, poivre et muscade et faites-le cuire pendant une heure. Otez alors le carré; versez un peu d'eau-de-vie et une bouteille de vin blanc sur vos fines herbes, et faites réduire ce mélange à glace; mêlez avec cette glace deux cuillerées de sauce allemande, un peu de beurre bien frais; versez le tout sur le carré de veau, et le laissez refroidir. Le carré étant bien garni de fines herbes et de bardes de lard fort minces, vous l'enveloppez dans des feuilles de papier huilé que vous maintiendrez avec de la ficelle, et vous le ferez griller sur un feu ardent. Quand le papier sera de belle couleur, ôtez la ficelle et servez le carré en papillotes. On peut servir en même temps et à part une sauce espagnole réduite.

VEAU (Cuissot de). Le cuissot de veau, qui comprend la rouelle et le jarret, est, pour ainsi dire, le fondement de la cuisine, puisque l'on en tire le jus de veau, les restaurans, les coulis et toute sorte de sauces, et qu'il sert à donner du corps à diverses braises, et avec des farces, des pâtés gros et petits, et beaucoup d'entrées de différentes façons.

VEAU MARINÉ (Cuisse de). Mettez un cuissot de veau dans une grande terrine, et versez dessus trois ou quatre litres de bon vinaigre; ajoutez du sel, du poivre, thym, laurier, échalottes, et laissez ainsi mariner votre cuisse pendant trois ou quatre jours en la retournant chaque jour. Piquez ensuite toute la surface opposée à la noix; mettez la cuisse ainsi préparée sur broche et laissez-la cuire pendant quatre heures, après l'avoir enveloppée de papier. Dressez cette cuisse ainsi rôtie sur une sauce espagnole (Voy. ESPAGNOLE).

VEAU (Rond de cuisse de) A LA HOLLANDAISE. Ce morceau, qui doit avoir au moins

six pouces d'épaisseur, doit être pris dans la plus grosse partie de la cuisse. Otez l'os du milieu, et piquez cette pièce avec de la langue à l'écarlate coupée en gros lardons. Passez des atelets dans cette pièce afin qu'elle conserve sa forme; ficelez-la, et la mettez cuire pendant quatre heures dans une braisière avec quelques carottes, ognons, bouquet garni, muscade, sel et poivre, le tout mouillé avec du consommé. dégraissez votre fond de cuisson; ajoutez-y quelques cuillerées de sauce espagnole; faites-le réduire; passez-le à l'étamine; ajoutez-y un jus de citron, et saucez votre rond de cuisse que vous aurez glacé.

Veau a la couenne (Rouelle de). Coupez par morceaux en tranches de la rouelle de veau que vous piquerez de lard; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule, échalotte, pointe d'ail, le tout haché; prenez de la couenne de lard nouveau; coupez-la aussi par morceaux; mettez dans une terrine un lit de tranches de veau et un lit de couenne; continuez jusqu'au bout; mouillez ensuite avec un verre d'eau et autant d'eau-de-vie; faites cuire quatre ou cinq heures sur des cendres chaudes, et servez comme un bœuf à la mode.

Veau a la crême (Rouelle de). Votre rouelle coupée en morceaux de la grosseur d'un œuf, vous lardez chaque morceau en travers avec du gros lard assaisonné de sel, fines épices, persil, ciboule et champignons hachés; vous la mettrez dans une casserole avec un peu de beurre; vous la passerez sur le feu; vous mettrez alors une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon et un verre de vin blanc; votre rouelle cuite et la sauce bien réduite, vous ajouterez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, que vous ferez lier sur le feu.

Veau a la broche (Longe de). Coupez la longe depuis la deuxième côtelette jusqu'au jarret; levez la noix et le quasi afin que votre pièce ait à-peu-près partout la même cuisson; vous l'assujettissez avec de petits atelets qui prennent depuis le flanc jusqu'aux filets, et vous passez la broche de la côte au gros bout, près du jarret.

Veau (Longe de) étouffée. Désossez une longe de veau; mettez dans l'intérieur du poivre et du sel; ficelez-la de manière à ce qu'elle conserve une belle forme, et mettez-la dans une braisière avec du beurre seulement; laissez-la cuire ainsi pendant trois heures en la retournant de temps en temps; puis glacez-la et servez-la sur de la glace de viande. Cette pièce se sert également froide, avec de la gelée.

Veau (Fricandeau de). Prenez une tranche de rouelle de veau épaisse de deux doigts que vous piquez par-dessus avec du petit lard; faites-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante, et la mettez ensuite cuire avec du bouillon et un bouquet garni.

Quand elle est cuite, retirez-la de la casserole pour bien dégraisser la sauce; passez cette sauce dans une autre casserole avec un tamis; vous la ferez ensuite réduire sur le feu jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus; vous y mettrez votre fricandeau pour le glacer; quand il sera bien glacé du côté du lard, dressez-le sur le plat que vous devez servir; détachez sur le feu ce qui est dans la casserole, en y mettant un peu de coulis et très peu de bouillon; goûtez si cette sauce est de bon goût, et servez sous le fricandeau.

Le fricandeau se sert également sur de la chicorée, de l'oseille, des épinards, etc.

Veau a la bourgeoise (Noix de). Après avoir levé votre noix de veau, mettez-la dans un linge blanc et battez-la; puis vous la piquerez avec de gros lardons bien assaisonnés d'épices, persil, ciboule, thym, laurier, le tout haché bien menu. Ficelez votre noix et la mettez dans une casserole avec quelques carottes, autant d'ognons, deux feuilles de laurier, plein deux verres de bouillon; vous couvrirez votre noix d'un rond de papier beurré; quand votre noix bouillira, vous la mettrez sur un feu doux pendant deux heures: vous mettrez un peu de feu sur le couvercle de votre casserole. Au moment de servir, vous égoutterez votre noix; vous la débriderez; vous mettrez dessous le fond, que vous ferez réduire à moitié, et les légumes qui

ont cuit avec votre noix ; vous la glacerez.

On peut aussi servir cette noix sur une sauce espagnole ou sur une purée, sauce tomate, oseille, etc.

Veau a la conti (Noix de). La noix étant preparée comme à l'article précédent, piquez-la de lard fin par-dessus et de gros lard par-dessous. Mettez-la ensuite dans une casserole avec les mêmes ingrédiens qu'à l'article précédent; lorsque votre viande sera cuite aux trois quarts, vous ôterez vos légumes, et vous ferez bouillir le fond de cuisson et la noix sur un feu très ardent, jusqu'à ce que la viande tombe sur glace. Otez alors la viande; détachez votre glace avec quelques cuillerées de sauce espagnole; vous dégraisserez cette sauce, et la mettrez sous votre noix que vous aurez glacée, et vous mettrez vos légumes autour.

Veau piqué, glacé (Noix de). Elle se prépare comme la noix de veau à la Conti. Il faut la glacer avec soin; on peut la servir sur toutes sortes de sauces ou de garnitures.

Veau en ballotine (Noix de). La noix de veau étant préparée comme celle dite *à la bourgeoise* (Voy. plus haut), vous la ferez revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur; dressez-la ensuite sur un plat, et jetez dessus du sel et du poivre. Ajoutez alors au beurre qui est dans votre casserole, un quarteron d'huile, autant de lard râpé, quelques échalottes hachées bien fin, du persil et des champignons hachés également, du gros poivre et de la muscade. Tous ces accessoires étant bien revenus, vous les verserez sur votre noix de veau. Quand elle sera froide, vous huilerez six feuilles de papier; vous envelopperez votre noix dessus et dessous d'une mince barde de lard, et vous l'envelopperez d'une feuille de papier, de manière que votre assaisonnement ne s'en aille pas; puis vous la couvrirez d'une autre, ainsi de suite, jusqu'à ce que vos six feuilles soient employées. Ayez soin que votre noix soit hermétiquement renfermée, que votre ballot ait une belle forme, et que vos plis soient bien faits; vous ficellerez votre ballot comme on ficelle une pièce de bœuf, afin qu'étant sur le gril le papier ne se déploie pas. Une heure avant de servir, vous mettrez votre noix sur le gril, à un feu très doux; prenez garde que votre papier ne brûle, et que votre assaisonnement ne sorte de votre papier; quand votre noix sera grillée, vous ôterez seulement la ficelle, et vous servirez votre noix dans le papier.

Veau en surprise (Noix de). Préparez et piquez une noix de veau comme celle dite *à la Conti* (Voy. ci dessus). Placez des bardes de lard dans le fond de votre casserole ou braisière; vous mettez des tranches de veau, deux carottes, quatre ognons, dont un piqué de deux clous de girofle, une feuille de laurier, un bouquet de persil et ciboule, un peu de sel; vous mettez votre noix de veau dans votre casserole, et vous la couvrez seulement de bardes de lard; vous beurrez un rond double de papier, et vous faites cuire votre noix avec du feu dessus et dessous; quand elle est cuite, vous la laissez refroidir; après cela, vous faites un trou ovale; vous enlevez les chairs; laissez le fond assez épais pour que le ragoût ne filtre pas trop vite au travers. Coupez alors en petits dés la viande que vous avez extraite de votre noix, à l'exception du dessus qui doit être enlevé avec assez de soin pour qu'en le replaçant on ne puisse soupçonner que la noix est creuse; coupez également en dés des champignons, et mettez-les, ainsi que la viande, dans une sauce béchamel (Voy. béchamel). Mettez ce ragoût dans votre noix; recouvrez-la avec le dessus enlevé comme nous venons de le dire; glacez votre noix et mettez dessous une sauce espagnole travaillée.

Veau en aspic (Noix de). Faites une noix de veau piquée et glacée (Voy. plus haut cet article), et laissez-la refroidir pendant vingt-quatre heures. Mettez dans un moule l'épaisseur d'un pouce d'aspic fondu (Voy. aspic), et posez le moule sur de la glace afin de faire congeler l'aspic. Coupez alors par tranches votre noix piquée et glacée; dressez ces tranches en couronne,

de manière à laisser six lignes au moins d'intervalle entre la viande et les parois du moule. Versez au milieu de cette couronne de viande un ragoût froid composé de crêtes et rognons de coqs à la béchamel (Voy. COQ.); remplissez le moule d'aspic fondu et renouvelez la glace autour, afin que le tout se congèle promptement. Lorsque vous voudrez servir, il faudra tremper votre moule dans de l'eau tiède, l'essuyer avec un linge chaud, le renverser sur un plat et l'enlever avec précaution. On peut dresser l'aspic quelque temps avant de servir; mais, dans ce cas, il faut poser le plat sur de la glace.

VEAU (Petites noix d'épaule de). Parez bien quelques petites noix d'épaule de veau et ôtez-en les nerfs et les peaux; embrochez-les avec des atelets et les faites mariner dans l'huile avec un ognon coupé en tranches, du persil, du sel et du poivre; couchez-les ensuite sur la broche et faites-les rôtir pendant une demi-heure à grand feu; glacez-les et les dressez sur une purée quelconque.

VEAU (Noix de) A LA GENDARME. Piquez une noix de veau avec du gros lard et de la langue à l'écarlate, et mettez-la pendant douze heures dans une marinade préparée comme à l'article précédent. Enveloppez ensuite cette noix avec du papier beurré que vous ôterez un peu avant que la noix soit cuite, afin qu'elle puisse prendre couleur; glacez ensuite votre noix, et servez-la avec une sauce poivrade dessous.

VEAU (Godiveau de) (Voy. GODIVEAU).

VEAU (Cervelles de) (Voy. CERVELLES).

VEAU EN GARNITURE (Ris de). Faites dégorger des ris dans de l'eau tiède; faites-les ensuite blanchir, rafraîchir et égoutter; mettez-les ensuite dans une casserole entre des bardes de lard. D'autre part, faites clarifier du beurre, et le versez sur les ris de veau; ajoutez des ognons, des carottes, du sel et du poivre, un bouquet garni, et mouillez avec du bouillon. Les ris cuits de cette manière s'emploient comme garnitures dans une foule de ragoûts.

VEAU EN CAISSE (Ris de). Vos ris dégorgés et blanchis, vous en ôterez le cornet; puis vous mettrez vos ris coupés en petites tranches dans une marinade d'huile ou lard fondu, persil, ciboule, champignons et échalotte hachés, sel, gros poivre; vous ferez sept ou huit petites caisses de papier de trois doigts de longueur; vous les frotterez d'huile par-dessous; vous mettrez dedans les ris avec la marinade; vous mettrez les caisses sur le gril avec une feuille de papier huilée dessous; vous les ferez cuire sur un feu de cendres chaudes pendant une demi-heure; ayez attention que le feu ne prenne pas au papier, ce que vous empêcherez en battant le feu avec la pelle, s'il était trop fort; lorsqu'ils seront cuits, vous y verserez légèrement un jus de citron ou un filet de vinaigre.

VEAU GLACÉ (Ris de). Les ris de veau étant blanchis et rafraîchis comme il est dit à l'article ci-dessus; vous les piquerez avec du lard fin; ensuite vous foncez une casserole de bardes de lard, quelques tranches de veau, un peu de carottes, deux ognons, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier; mettez lez ris de veau sur votre assaisonnement, une demi-cuillerée de bouillon; qu'il n'y ait que la moitié d'un ris de veau de mouillé; un rond de papier beurré par-dessus, feu dessus, feu dessous; trois quarts d'heure suffisent pour les cuire; prenez garde à la couleur; servez sur une purée de chicorée, cardons, tomates, etc., ce que vous jugerez à propos.

VEAU (Ris de) PIQUÉS. On les pique; on les fait cuire au four dans une bonne réduction, pendant trois quarts d'heure; on les glace d'une belle couleur, et on les met sur de l'oseille ou de la chicorée à la crême.

VEAU (Sauté de ris de). Les ris étant préparés comme les précédens, mais un peu plus blanchis, coupez-les en tranches de quatre ou cinq lignes d'épaisseur; mettez-les sur un plat à sauter, avec du beurre clarifié, du sel et du poivre. Mettez votre plat sur un fourneau ardent; quand vous voyez que le morceau est un peu ferme, vous le retournez; il faut très peu de temps pour les cuire; vous les égouttez, les dressez sur le plat, puis les saucez d'une italienne ou d'un ragoût de concombres, ou

d'une sauce espagnole (Voy. GARNITURE, ESPAGNOLE, ITALIENNE).

VEAU (Ris frits de). Faites une marinade avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de farine, un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, clous de girofle, gousse d'ail, échalottes, ciboules, persil, laurier, thym, basilic, sel et poivre; faites tiédir la marinade en remuant le beurre jusqu'à ce qu'il soit fondu; mettez-y ensuite vos ris de veau, et ôtez-les du feu pour les laisser mariner une heure et demie ou deux heures; faites-les égoutter; essuyez-les avec un linge; farinez-les et faites-les frire de belle couleur. Servez-les avec du persil frit autour.

VEAU (Atreaux de ris de). Faites dégorger et blanchir vos ris comme il est dit aux articles précédens, puis coupez-les en carrés longs, et les mettez dans une sauce à atreaux. Vous avez une tétine de veau cuite dans la marmite; vous enfilez d'abord un morceau de ris, puis une frange bien mince de tétine, jusqu'à ce que votre atelet soit garni; vous remplissez les vides avec de la sauce; puis vous les panez au jaune d'œuf, et les faites griller; servez-les avec une sauce tomate dessous.

VEAU EN CAISSE (Ris de). Les ris de veau étant blanchis comme il est dit aux articles précédens, vous les ferez cuire dans une sauce à papillotes; puis vous les laisserez refroidir, et les mettrez dans les caisses, et vous verserez dessus un peu de sauce espagnole mélangée de sauce à atelet; semez alors de la mie de pain par-dessus; arrosez-la avec du beurre fondu, et mettez les caisses sous le four de campagne (Voy. SAUCE ESPAGNOLE).

VEAU (Ris de) A L'ALLEMANDE. Vos ris de veau étant dégorgés, blanchis et rafraîchis, coupez-les en petits morceaux ronds et minces, et faites-les cuire dans une demi-glace de viande et un peu de beurre. Lorsque les ris seront cuits, vous les mettrez dans une sauce allemande bien chaude avec des truffes et des champignons coupés et sautés de la même manière. Au moment de servir, vous ajoutez un peu de beurre frais et un jus de citron.

VEAU (Ris de) A L'ESPAGNOLE. Ils se préparent comme il est dit à l'article précédent; on remplace seulement la sauce allemande par une sauce espagnole (Voy. ESPAGNOLE). Les riz ainsi préparés s'emploient ordinairement pour garnitures.

VEAU (Ris de) A L'ANGLAISE. Les ris de veau étant dégorgés et blanchis, faites-les cuire dans une demi-glace; laissez-les refroidir et les faites égoutter. Battez des jaunes d'œufs avec du beurre fondu, et trempez successivement et à deux reprises les ris de veau dans ces œufs et dans de la mie de pain; faites-les griller ensuite, et dressez-les sur une demi-glace.

VEAU (Ris de) EN BIGARRURE. Préparez des ris de veau comme il est dit plus haut à l'article Ris de veau glacés; préparez-en une égale quantité à l'anglaise (Voir l'article précédent); dressez-les sur une sauce tomate en les entremêlant.

VEAU (Ris de) A LA SAINT-CLOUD. Piquez plusieurs clous de girofle dans chaque riz de veau; puis mettez ces ris dans une casserole avec un peu de glace de viande, du beurre et du consommé, et mettez la casserole sur un feu très vif. Les ris étant cuits, dressez-les en couronne sur une sauce tomate ou un ragoût à la financière (Voy. SAUCES, RAGOUTS).

VEAU (Ris de) A LA MARENGO. Coupez des ris de veau en petits morceaux ronds de six lignes d'épaisseur; faites-les sauter dans de l'huile d'olive avec du sel, du poivre et un peu de muscade. Egouttez l'huile et la remplacez par quelques cuillerées de sauce espagnole dans laquelle vous mettrez des truffes et des champignons coupés en liards, du persil et de l'ail hachés, un peu de glace de viande et de sauce tomate (Voy. SAUCE ESPAGNOLE). Faites bouillir le tout et versez-le sur les ris de veau.

VEAU (Atelets de ris de) A LA GELÉE. Vos ris de veau étant préparés et blanchis, faites-les cuire dans du consommé, avec du beurre et un peu de citron; puis laissez-les refroidir et coupez-les en petits morceaux comme à l'article précédent. Coupez de la même manière une égale quantité de truffes et de langue à l'écarlate. Mettez

ensuite de la gelée dans le fond de petits moules cannelés ; faites prendre cette gelée en mettant les moules sur la glace ; mettez au milieu des moules des morceaux de ris de veau, de truffes et de langue mêlés ; puis remplissez ces moules avec de la gelée, et faites-les prendre en les entourant de glace à l'extérieur. Lorsque vous voudrez servir, vous tremperez vos moules dans de l'eau modérément chaude ; vous les essuierez et les renverserez sur un plat avec précaution.

Veau (Ris de) au gratin. Vos ris étant coupés et cuits comme il est dit à l'article précédent, vous foncerez un plat à gratin avec un peu de farce à quenelles et le double de sauce à la Durcelle (Voy. Sauces). Dressez vos ris de veau en couronne sur cette farce en mettant aussi un peu de farce entre chaque morceau de ris ; semez ensuite de la chapelure sur le tout, et l'arrosez avec un peu de vin blanc et du beurre fondu. Après avoir fait bouillir cette préparation sur un feu modéré pendant trois ou quatre minutes seulement, vous mettrez le plat sur de la cendre chaude et le couvrirez avec un four de campagne pour faire prendre couleur. Au moment de servir, versez un peu de sauce espagnole réduite sur vos ris.

Veau (Ris de) en papillotes. Vos ris étant cuits comme pour être mis à la gelée (Voir ci-dessus), vous verserez-dessus une sauce Durcelle (Voy. Sauce) ; vous les laisserez refroidir et vous mettrez des tranches de jambon cuit, bien minces, par-dessus les fines herbes qui couvriront vos ris ; enveloppez vos ris ainsi préparés dans du papier huilé, et mettez-les sur le gril pour leur faire prendre couleur.

Veau (Ris de) en crépinettes. (Voy. au mot Cervelles l'article Cervelles de veau en crépinettes). Les ris de veau se préparent de la même manière.

Veau (Epaule de). L'épaule de veau se sert ordinairement rôtie, dans son jus ou avec une poivrade liée (Voy. Sauce poivrade).

Veau a la bourgeoise (Epaule de). On met l'épaule de veau dans une terrine avec un demi-setier d'eau, deux cuillerées de vinaigre, sel, gros poivre, persil, ciboules, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, deux ou trois ognons coupés en tranches, deux clous de girofle et un morceau de bon beurre ; on couvre la terrine avec un couvercle, et on bouche les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau ; on la met cuire au four pendant trois heures ; ensuite on dégraisse la sauce pour la passer au tamis, et on la verse sur l'épaule.

Veau en galantine (Epaule de). Après avoir entièrement désossé une épaule de veau, vous faites une farce avec une partie de la chair en mettant, par livre de chair, une livre de lard que vous hachez ; quand votre farce est bien hachée, vous en étendez l'épaisseur d'un pouce sur l'épaule ; vous couchez des lardons et des morceaux de langue à l'écarlate, des truffes. Mettez, si vous voulez, des carottes aussi coupées en lardons. Pour marbrer votre galantine, vous recouvrez tous vos ingrédiens de farce, et vous mettez encore des lardons, des truffes, etc., encore un lit de farce. Quand vous l'avez tout employée, vous roulez votre épaule en long ; vous réunissez bien vos chairs ; vous la ficelez et la couvrez de lard ; vous l'enveloppez bien serrée dans un canevas ou un linge bien blanc ; vous la ficelez encore une fois, afin qu'en cuisant elle conserve une belle forme ; vous la mettez dans une braisière où vous couchez quelques bardes de lard, quelques tranches de veau, deux pieds de veau blanchis, les os de l'épaule, six carottes, huit ou dix ognons, dont un piqué de quatre clous de girofle, quatre feuilles de laurier, un peu de thym, un fort bouquet de persil et ciboule ; vous mouillez avec du bouillon ; si vous n'en avez pas, vous employez de l'eau et du sel, vous faites bouillir votre cuisson pendant trois heures, vous sondez si votre épaule est cuite ; vous la retirez ; vous en faites bien sortir tout le liquide en la pressant, et vous la laissez refroidir ; vous passez votre gelée à travers une serviette fine, et vous mettez vos œufs entiers dans une casserole ; vous les battez bien ; vous versez dessus votre gelée, en mêlant bien

vos œufs avec votre gelée ; vous y mettez un peu de gros poivre, un peu de quatre épices, une feuille de laurier, un peu de thym, une petite poignée de feuilles de persil ; vous mêlez le tout ensemble et le faites bouillir. Quand cela commencera, vous placerez votre casserole sur le bord du fourneau ; vous mettrez du feu sur un couvercle, et la couvrirez ; vous la laisserez une demi-heure ; il faut que tout cela bouille tout doucement ; vous aurez une serviette fine, et vous passerez votre gelée à travers ; il ne faudra pas presser votre serviette ; faites seulement promener votre gelée dedans ; vous la laisserez refroidir ; quand elle sera congelée, vout parerez votre galantine, et vous mettrez de la gelée à l'entour. Vous aurez soin de mettre dans votre farce du sel, du gros poivre, un peu de quatre épices, et du persil haché bien fin ; quand vous serez prêt à l'employer, vous mettrez des jaunes d'œufs que vous amalgamerez avec votre farce.

Veau (Epaule de) aux petites racines. L'épaule de veau étant désossée comme il est dit à l'article précédent, vous la piquez intérieurement avec du lard coupé en lardons, assaisonnés avec du sel fin, du gros poivre, du persil haché bien fin, deux feuilles de laurier, un peu de thym bien haché, un peu de quatre épices : quand votre épaule est bien piquée, vous la roulez en long ; vous la ficelez de même que la galantine, et vous mettez dans le fond d'une braisière des bardes de lard, quelques tranches de veau et les os de l'épaule, puis l'épaule elle-même bien ficelée ; après avoir couvert de lard cette épaule, vous ajoutez quelques ognons, autant de carottes, un peu de gros poivre, un bouquet garni ; vous couvrez le tout d'un papier beurré ; puis vous mettez le tout sur un feu doux, et vous mettez du feu sur le couvercle de la braisière. Laissez bouillir ainsi votre épaule pendant trois heures : déficelez-la ensuite ; dressez-la sur un plat ovale, et glacez-la. Mettez autour de l'épaule ainsi préparée, de petites racines cuites dans de la sauce espagnole.

Veau (Musette d'épaule de). Désossez une épaule de veau, et piquez-la avec du petit lard et de la langue à l'écarlate ; salez et poivrez l'intérieur ; puis troussez l'épaule en forme de ballon et ficelez-la. L'épaule ainsi préparée, mettez-la dans une braisière avec des bardes de lard, carottes, ognons, bouquet garni ; mouillez avec du consommé. L'épaule étant cuite, faites-la égoutter ; passez et dégraissez votre fond de cuisson ; faites-le réduire à demi-glace ; puis remettez l'épaule dedans ; arrosez-la, et faites bouillir doucement avec feu dessous et dessus. Cette épaule se sert avec une garniture à la flamande (Voy. garniture).

Veau (Poitrine de) aux choux et au lard. Vous faites blanchir un chou et un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne ; vous ficelez l'un et l'autre à part ; vous y joignez votre poitrine de veau coupée par morceaux et blanchie, vous faites cuire le tout ensemble avec du bouillon ; n'y mettez point de sel à cause du lard ; quand tout est cuit, vous retirez le chou et la viande, que vous dressez dans un plat ; vous dégraissez le bouillon ; vous y mettez un peu de coulis, et vous faites réduire la sauce, si elle est trop longue ; si en la goûtant vous la trouviez trop salée, ôtez-en l'âcreté avec un peu de sucre ; versez la viande.

Veau (Poitrine de) glacée. Désossez et ficelez la poitrine ; mettez-la ensuite dans une casserole avec deux ognons, deux carottes, un bouquet garni ; mouillez avec de l'eau ou du bouillon ; ajoutez-y les débris que vous pouvez avoir à votre disposition, os et parures, et faites cuire. Ayez soin de retirer les légumes à mesure qu'ils sont cuits. La poitrine étant presque cuite, retirez-la de la casserole, passez le fond au tamis et dégraissez ; puis faites réduire jusqu'à fond de glace, et remettez la poitrine dedans, en ayant soin de la poser du côté qu'elle doit être servie ; déficelez, et avec un pinceau étendez la glace sur les parties qui n'en ont pas, et saucez avec une sauce espagnole réduite.

Veau (Poitrine de) a l'allemande. Après l'avoir fait blanchir, vous la mettez cuire

entière avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, sel, poivre ; quand elle est cuite, vous la dressez sur un plat, en renversant la peau sur les côtes, pour laisser les tendons à découvert ; vous versez par-dessus une sauce allemande ; vous faites ensuite bouillir encore un instant, et vous y mettez un peu de gros poivre.

Veau (Poitrine de) aux laitues. Parez une poitrine comme la précédente ; vous la briderez de même ; vous mettrez des bardes de lard dans le fond de votre casserole, des carottes coupées en tranches, des ognons, deux feuilles de laurier, un bouquet de persil et de ciboule, la parure de votre poitrine ; vous la couvrirez de lard ; vous la mouillerez avec du bouillon et un peu de sel ; faites-la cuire à petit feu pendant deux heures et demie ; au moment de servir, vous l'égoutterez, la débriderez, la glacerez, et la dégraisserez sur votre plat ; mettez aussi à l'entour un cordon de laitues que vous glacerez. Vous aurez une sauce espagnole travaillée que vous mettrez dessous.

On peut remplacer la sauce espagnole par un roux mouillé avec la cuisson de la poitrine.

Veau (Poitrine de) a la purée de champignons. Après avoir préparé et fait cuire une poitrine de veau comme il est dit ci-dessus ; dressez-la sur une purée de champignons que vous aurez liée avec des jaunes d'œufs.

Veau (Poitrine de) au coulis de lentilles ou de petits pois. La poitrine coupée par morceaux de la longueur d'un doigt, vous la faites blanchir, puis cuire avec du bouillon, une demi-livre de lard coupé en tranches, un bouquet garni, peu de sel ; pendant qu'elle cuit, vous préparez votre purée de lentilles ou de pois secs, que vous verdissez avec une poignée d'épinards cuits à l'eau et pilés ; vous passerez la purée avec la cuisson des tendrons pour lui donner du corps, et vous y mettez les tendrons et le lard ; si la purée est trop claire, vous ferez réduire.

Veau (Poitrine de) a la braise. Il faut la faire cuire dans une bonne braise, bien assaisonnée, et vous la servez avec telle sauce ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

Veau (Poitrine de) aux ognons glacés. Parez et bridez une poitrine comme celle dite à la glace ; vous mettez dans le fond de votre casserole des bardes de lard ; vous coupez en tranches des ognons que vous mettez dans le fond de votre casserole ; vous y placez votre poitrine ; vous la couvrez de lard ; vous remettez par dessus des ognons coupés, deux feuilles de laurier, un peu de thym, la moitié d'une cuillerée à pot de consommé, une pincée de gros poivre ; vous faites cuire votre poitrine avec du feu dessous et dessus pendant deux heures et demie ; quand elle est cuite, vous l'égouttez ; vous la glacez avec la glace de vos ognons, et vous la mettez sur le plat avec des ognons glacés à l'entour ; vous versez dans votre glace plein deux cuillères à dégraisser d'espagnole travaillée, une cuillerée de consommé ; vous détachez votre glace avec votre sauce, et vous servez le plus chaud possible.

Veau (Poitrine de) farcie. Il faut ôter le bout des os et l'os saillant, faire une incision pour séparer la chair d'avec les os, puis introduire une farce en dedans ; coudre l'ouverture, pour que la farce ne puisse pas s'échapper. On la ficelle et on la met cuire avec le même assaisonnement que la poitrine de veau glacée ; on la finit de même ; on sert dessous telle sauce qui convient.

Quant à la farce que l'on met dedans, ce sera un godiveau, ou farce à quenelles, ou une autre farce faite de cette manière. On prend environ une livre ou une demi-livre de rouelle de veau, autant de lard ; hachez bien le tout ensemble le plus fin possible, et même pilez-le ; on assaisonne de sel et d'un peu d'épices. On peut, dans l'une ou l'autre de ces farces, ajouter du persil et des champignons hachés, ainsi que des truffes. Il faut avoir soin de les passer dans un peu de beurre ; étant bien mêlées dans la farce, on la met dans la poitrine ; elle se fait cuire comme la précédente.

Veau (Poitrine de) au roux. Votre roux fait, vous y mettez une chopine d'eau ou de bouillon et votre poitrine de veau coupée en morceaux ou entière; vous assaisonnez de sel, poivre, un bouquet garni, une demi-cuillerée de vinaigre, et vous faites cuire votre viande à petit feu; quand elle est cuite, vous dégraissez la sauce que vous aurez soin de tenir courte.

Veau (Poitrine de) marinée. On la coupe par morceaux de la largeur d'un doigt, et on l'accommode comme les ris de veau frits (Voy. ris de veau frits).

Veau (Poitrine de) a l'anglaise. Après avoir paré une poitrine de veau, faites une incision entre chaque côte; hachez alors une livre de graisse de rognon de veau, autant de mie de pain, une poignée de persil et quelques feuilles de petite sauge; ajoutez à cette farce, en hachant toujours, des jaunes d'œufs, du sel, du poivre et de la muscade; mettez cette farce dans les incisions que vous aurez faites; recousez la poitrine, et mettez-la à la broche. Lorsqu'elle est cuite, dressez-la sur du jus de viande, et servez à part de la marmelade de pomme.

Veau (Tendrons de) poêlés. Enlevez les chairs qui couvrent les tendrons d'une poitrine de veau. Les tendrons étant découverts, vous les coupez très près des os des côtes; puis vous coupez les os tendres qui tiennent à vos tendrons; vous coupez alors vos tendrons en morceaux carrés; vous les ferez dégorger et blanchir; puis vous les parerez pour qu'ils aient une forme propre et égale; vous mettez dans une casserole des bardes de lard; vous placerez dessus vos tendrons et vous les recouvrirez de bardes; vous verserez une poêlée par-dessus (Voy. poêlée). Il faut que vos tendrons cuisent quatre heures avant de les retirer de votre cuisson; faites attention si la lardoire entre facilement dans vos tendrons.

Veau (Tendrons de) en haricot vierge. On lève les tendrons d'une poitrine de veau, et on les fait dégorger et blanchir; on les fait cuire entre deux bardes de lard, dans un bon fond, et lorsqu'ils sont cuits (ce que l'on connaît quand les tendrons sont flexibles), on les égoutte sur un plafond et on met par-dessus un couvercle de casserole, avec un poids, pour leur faire prendre une belle forme; on les pare et on les met dans un plat à sauter avec son fond clarifié et réduit; on fait blanchir ensuite une cinquantaine de petits navets gros comme des olives; on les fait cuire dans du consommé et un peu de sucre; on les lie avec une béchamel bien blanche; on dresse les tendrons en miroton et on met les navets au milieu.

Veau (Tendrons de) a la jardinière. Vos tendrons étant préparés et cuits comme il est dit à l'article précédent, vous les dressez en couronne; vous les glacez, et vous mettez un cordon de laitues à l'entour, et, dans le milieu de vos tendrons, vous mettez des racines tournées en petits bâtons ou en olives que vous dresserez en pyramide.

Veau (Tendrons de) aux tomates. Ils se préparent comme à l'article précédent, avec cette différence qu'après les avoir dressés en couronne, il faut verser une sauce tomate au milieu. Il en est de même pour les tendrons de veau à la pointe d'asperges, à la purée, etc.; la différence ne gît que dans les sauces, pour lesquelles Voy. le mot sauce.

Veau (Tendrons de) en chartreuse. Les tendrons étant préparés et cuits comme il est dit à l'article tendrons poêlés (Voy. ci-dessus), faites cuire à part dans du consommé une égale quantité de carottes et de navets que vous aurez tournés en petits bâtons; faites cuire également à part autant d'ognons et de laitues que de carottes, le tout comme il est dit au mot sauce et garniture; faites aussi blanchir des petits pois et des haricots verts. Les carottes et navets étant cuits, vous en couperez une partie en liards, et vous décorerez le fond de votre moule ou casserole que vous aurez beurré convenablement, en mettant successivement un cordon de navets entremêlés de petits pois, un second cordon de carottes entremêlées de haricots verts, coupées en carrés ou losanges, un autre cordon de petits ognons, etc. Le fond du moule étant bien décoré, vous mettrez vos

carottes et navets en bâtons à l'entour; faites attention que cela soit régulier, afin que votre chartreuse ait un joli coup d'œil dans le fond; par-dessus votre décoration vous égoutterez vos laitues; vous les couperez en deux, et vous les mettrez dans votre moule, de manière que votre décoration ait un corps solide qui la tienne. Quand vous aurez mis des laitues dans l'intérieur de votre moule, vous égoutterez vos tendrons et vous les mettrez par-dessus vos laitues; vous tâcherez de les placer de manière à ce qu'il n'y ait pas de vide dans votre moule; dix à douze tendrons suffisent, ou moins, si votre moule est petit; vous le remplirez avec ces laitues et le reste de vos légumes. Il faut que votre moule soit rempli à comble, afin que, le renversant sur le plat, vos racines soient bien soutenues par l'intérieur. Vous prendrez le mouillement dans lequel auront cuit vos racines, vous le clarifierez, vous le passerez dans un linge fin, et vous le ferez réduire; vous y mettrez plein la moitié d'une cuillère à dégraisser d'espagnole réduite, et gros comme une noix de belle glace. Au moment de servir, vous verserez votre chartreuse sur votre plat, et, en cas qu'il y ait un peu d'eau, vous l'aspirerez avec un chalumeau de paille; vous verserez ensuite votre réduction sur votre sauce. Il y a plusieurs manières de tourner les racines pour décorer les chartreuses, mais j'ai cru que celle-ci était la plus facile à décrire et à comprendre.

Veau (Tendrons de) en marinade; Vous couperez les tendrons de veau en huîtres; vous mettrez des bardes de lard dans le fond de votre casserole, vos tendrons par-dessus; vous les couvrirez de lard; puis, vous les mouillerez avec une marinade claire (Voy. Marinade). Vous les ferez cuire pendant deux heures et demie; au moment de servir, vous égoutterez vos tendrons et vous les mettrez dans une pâte à frire (Voy. Pate a frire). Ayez soin que votre friture ne soit pas trop chaude. Vous mettrez sur vos tendrons frits une petite poignée de persil frit.

Veau (Tendrons de) aux petits pois. Vous coupez les tendrons que vous faites blanchir, et mettez, dans une casserole avec les petits pois, un morceau de beurre un bouquet garni; passez-les sur le feu et mouillez de bon bouillon; ajoutez-y un peu de velouté (Voy. Velouté).

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de sel et gros comme une noisette de sucre; servez à courte sauce.

Veau (Tendrons de) en terrine. Préparez vos tendrons comme il est dit à l'article Tendrons de veau au blanc; vous les mouillerez avec un peu de consommé, et vous ajouterez quelques cuillerées de velouté (Voy. Velouté); ajoutez ensuite des champignons, sel et poivre, un bouquet garni et faites bouillir le tout pendant trois heures. Préparez, d'autre part, des crêtes et rognons de coqs (Voy. Coq), des quenelles de volaille, des ris de veau; dressez le tout dans une terrine avec vos tendrons et champignons; liez la sauce dans laquelle auront cuit les tendrons, avec des jaunes d'œufs; passez-la à l'étamine et la versez sur la terrine.

Veau (Tendrons de) a la milanaise. Vos tendrons étant coupés en petits morceaux carrés ou ronds et cuits dans un blanc, vous les ferez égoutter et les mettrez dans un plat à sauter avec de la glace de viande, et vous ferez chauffer le tout de manière que les tendrons soient enveloppés de glace. Préparez, d'autre part, du macaroni à la napolitaine (Voy. Macaroni a la napolitaine), et dressez vos tendrons sur ce macaroni.

Veau (Tendrons de) en mayonnaise. Les tendrons étant préparés comme il est dit à l'article précédent, on les laisse refroidir dans leur glace, puis on les dresse en couronne, et on les couvre d'une mayonnaise que l'on décore avec des cornichons taillés de différentes manières, des anchois, des câpres dont on fait des espèces de cordons de perles, de la betterave, de la gelée de viande, etc.

Veau (Tendrons de) a la provençale. Les tendrons étant préparés comme ceux dits à *la milanaise*, faites cuire dans de l'huile des ognons coupés en filets avec un peu

d'ail; puis faites-les égoutter et faites bouillir à petit feu dans un verre de vinaigre avec un peu de sauce espagnole et de piment; dressez ensuite vos tendrons en couronne, et couvrez-les avec l'ognon.

Veau (Tendrons de) en casserole, au riz. Faites crever du riz aux trois quarts dans de l'eau, du sel, du beurre et un peu de bouillon non dégraissé; pétrissez-le avec une cuillère de bois en le laissant refroidir à moitié; mettez alors la moitié de ce riz sur un plat: dressez dessus des tendrons braisés; recouvrez-les avec l'autre moitié du riz; modelez le tout en forme de pâté, et faites-lui prendre couleur au four. Levez ensuite le dessus de cette espèce de pâté, et versez dedans un ragoût à la Toulouse (Voy. Ragout).

Veau (Quasi de). Il ne s'emploie, dans les grandes cuisines, que pour les consommés, le blond de veau et l'empotage.

A l'égard des cuisines bourgeoises, on peut mettre du beurre dans une casserole, le faire cuire avec des carottes, des oignons, une feuille de laurier, deux verres de bouillon, le faire mijoter pendant une heure et demie ou deux heures, et on le sert avec des légumes. On le met quelquefois à la broche.

Veau (Quasi de) glacé. Pour le glacer, on le pique de petit lard et on le fait cuire comme le fricandeau.

Veau (Quasi de) a la daube. On l'assaisonne et on le fait cuire comme le dindon en daube.

Veau (Quasi de) a l'étouffé. On le met comme la rouelle de veau entre deux plats. Si on veut le servir froid, on n'y met point de coulis, et on réduit la sauce très courte pour qu'elle se mette en gelée.

Veau piqué (Filet de). (Voy. noix de veau piquée). Le filet se prépare et se fait cuire de la même manière.

Veau (Filets mignons de) bigarrés. Piquez quelques filets de veau avec du lard fin; piquez-en d'autres avec de la langue à l'écarlate et des truffes. Mettez les filets piqués de lard sur une tourtière avec de la glace de viande, et les faites revenir sur un feu très ardent; posez ensuite votre tourtière sur un feu doux, et couvrez-la avec un four de campagne. D'autre part, faites sauter dans du beurre les filets piqués avec des truffes; puis mettez-les dans la tourtière avec les premiers; dressez le tout sur un ragoût à la financière (Voyez ragout).

Veau (Escalopes de filets mignons de). Coupez des filets mignons de veau en petits morceaux ronds, et aplatissez-les de manière à leur donner la forme d'une pièce de cinq francs; faites-les sauter dans du beurre clarifié; ôtez ensuite le beurre et le remplacez par de la glace de viande et un peu de consommé; mettez vos filets dans cette glace, et lorsqu'ils en seront bien enveloppés, vous les dresserez sur un ragoût à la financière (Voy. ragout).

Veau (Jarrets de) glacé. Après avoir cerné les chairs autour de l'os de vos jarrets de veau, et les avoir ficelés, mettez-les dans une casserole avec quelques ognons, autant de navets, autant de carottes, sel, poivre, girofle, un bouquet garni; mouillez le tout avec du consommé. Les jarrets étant cuits, dressez-les et entourez-les avec les racines qui ont cuit en même temps; puis passez et faites réduire à demi-glace votre fond de cuisson et versez-le sur les jarrets que vous glacerez ensuite.

Veau (Atelets de) a l'italienne. Coupez en petits morceaux carrés du foie de veau et du lard; embrochez ces morceaux avec des atelets, en mettant successivement un morceau de lard et un morceau de foie; salez et poivrez; panez ces morceaux en les trempant successivement dans l'huile et dans la mie de pain, et faites-les griller. Il faut qu'ils soient d'une belle couleur.

Veau (Amourettes de). Les amourettes se préparent et se servent de la même manière que les cervelles (Voy. cervelles).

Veau (Rognons de). (Voy. rognons).

Veau (Langue de). (Voy. langues). Les langues de veau se préparent de la même manière que les langues de bœuf.

Veau (Pieds de). Les pieds de veau s'échaudent et se préparent absolument comme la tête, soit au naturel, en ragoût, frits, etc.

Veau (Pieds de) farcis, frits. Désossez et faites dégorger des pieds de veau; faites-les blanchir et cuire dans un blanc. Faites égoutter les pieds de veau, et mettez à la place des os que vous aurez enlevés une farce cuite (Voy. Farce). Panez ces pieds en les posant à deux reprises dans des jaunes d'œufs et de la mie de pain; faites-les frire et servez avec une sauce tomate dessous.

Veau (Pieds de) a laa sainte-Ménehould. On fend par le milieu les pieds de veau bien échaudés; on les ficèle et on les met cuire dans une bonne braise. Lorsqu'ils sont cuits, et qu'il n'y a plus que peu de sauce, on les fait refroidir à moitié; on les retire pour les paner de mie de pain qu'on arrose avec la graisse de la braise; on les fait griller de belle couleur et on les sert pour hors-d'œuvre.

Veau (Pieds de) frits. On les fait cuire après les avoir désossés, ensuite on les fait mariner dans du poivre, du sel et un peu de vinaigre. Au moment de les servir, on les fait frire d'une belle couleur dans une pâte. Servez chaud.

Veau (Pieds de) a la Camargo. On prend quatre pieds de veau; quand ils sont cuits à l'eau et bien égouttés, on les met dans uue casserole avec deux cuillerées de verjus, un morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre, de l'échalotte hachée, un verre de bouillon; on les fait mijoter une demi-heure à petit feu; avant de servir, on ajoute un anchois haché qu'on délaie bien dans la sauce, une poignée de persil haché; si la sauce n'a point assez d'acide, on y remet un peu de verjus; que la sauce soit courte.

Veau (Queue de) aux choux, a la bourgeoise. On prend deux ou trois queues de veau, que l'on coupe en deux; on les fait blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches; après on fera aussi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en morceaux; quand il aura blanchi un quart-d'heure, on le retire à l'eau fraîche et on le presse bien; on ôte les trognons et on le ficelle. On met les queues dans une marmite avec le petit lard ficelé et les choux, un bouquet de persil, ciboule, de la muscade; on les mouille avec du bouillon, un peu de sel, gros poivre. On fait bouillir à petit feu jusqu'à ce que les queues soient cuites. On retire le tout de la marmite pour l'égoutter et essuyer de sa graisse. On dresse les queues, entremêlées de choux, le petit lard par dessus; on saucera avec un peu d'espagnole réduite et d'un bon goût.

Veau (Queues de) a la braise. Les queues de veau, cuites à la braise, comme la langue de bœuf, se mettent aussi avec différens ragoûts de légumes.

Veau (Foie de) braisé. On le pique de gros lardons, et on le fait cuire à la braise, comme la langue de bœuf; on le sert aussi avec la même sauce.

Veau (Foie de) a la bourgeoise. On prend un foie de veau que l'on coupe par tranches et que l'on met dans la casserole, avec de l'échalotte, du persil, de la ciboule hachés, et un morceau de bon beurre; on les passe sur le feu, et on y met une pincée de farine; on mouille avec un verre de vin blanc, sel et gros poivre; on délaie trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus, et lorsque le foie va commencer à bouillir, on le retire du feu et on le lie avec les trois jaunes d'œufs.

Veau (Foie de) a la poêle. Vous ôtez les nerfs de votre foie; vous le coupez en tranches de l'épaisseur d'un doigt; vous mettez fondre du beurre dans une poêle; faites cuire dedans vos morceaux de foie, que vous assaisonnez de sel et de poivre; quand ils sont cuits d'un côté, vous les retournez pour qu'ils cuisent de l'autre; ensuite vous les retirez de la poêle; vous hachez du persil, de la ciboule, de l'échalotte, une gousse d'ail; vous mettez ces fines herbes dans le beurre; vous remuez la poêle de temps à autre, jusqu'à ce qu'elles soient cuites; vous y jetez une pincée de farine, et vous mouillez votre sauce avec un demi-setier de vin; vous la laissez bouillir un instant, et au moment de servir vous y versez un filet de vinaigre.

Veau (Foie de) a l'italienne. On coupe un foie de veau en filets fort minces; on

en met une couche au fond d'une moyenne casserole ; on assaisonne cette première couche avec du sel, du gros poivre, de l'huile fine, et un peu de fines herbes qui se composent de persil, ciboule, champignons, une demi-gousse d'ail, deux échalottes, le tout haché très menu, et d'une demi-feuille de laurier, du thym et du basilic réduits en poudre ; on continue de cette façon jusqu'à ce qu'on ait employé tout le foie, en assaisonnant chaque couche comme la première ; on le fait cuire à petit feu pendant une heure ; ensuite on le retire de la casserole avec une écumoire ; on dégraisse la sauce, on y met un très petit morceau de beurre manié de farine, avec une demi-cuillerée à bouche de verjus, ou un filet de vinaigre ; on fait lier la sauce sur le feu, en la tournant avec une cuillère ; si elle est trop courte, on y ajoute un peu de jus ; on met le foie dans la sauce pour le faire réchauffer, et on dresse son plat.

Veau (Foie de) piqué a la broche. On peut le piquer intérieurement de gros lard, et le dessus avec du petit lard ; puis on le met mariner avec de l'huile, du sel une ou deux feuilles de laurier, des tranches d'ognons et du persil. Il peut rester six heures ou davantage dans cette marinade. Au moment de le mettre à la broche, on fait attention qu'il ne reste rien au foie de veau des différentes choses dans lesquelles il a mariné ; on passe un atelet de fer ou une moyenne brochette de bois dans sa longueur et au milieu ; puis on introduit deux ou trois autres brochettes pour l'assujettir à la plus grosse brochette avec de la ficelle. Etant assuré qu'il ne vacillera pas, on le couvre d'un papier beurré que l'on ôte avant qu'il ne soit cuit pour lui faire prendre couleur ; il faut près de deux heures, mais lorsqu'il ne rend plus de sang, on est assuré qu'il est cuit à son point; on le débroche et on le sert avec une sauce italienne ou sauce poivrade (Voy. italienne, et au mot sauce l'article sauce poivrade).

Veau (Foie de) sauté. Coupez un foie de veau en morceaux longs de deux pouces, larges d'un pouce et épais de trois lignes ; taillez ces morceaux en forme de poires, losanges ou autres ; assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, et les mettez sur un plat à sauter avec du beurre fondu ; mettez votre sautoir sur un feu très vif, et retournez les morceaux de foie quand ils seront cuits d'un côté. Lorsque le foie sera entièrement cuit, ce que vous reconnaîtrez au jus qui en sortira, vous l'ôterez ; ôtez aussi le beurrre et remplacez-le par un verre de vin de Champagne, ou simplement de vin blanc et quelques cuillerées de sauce espagnole ; faites réduire ce mélange de moitié ; passez-le à l'étamine, et versez-le sur votre foie que vous aurez dressé en couronne.

La sauce espagnole peut se remplacer par un peu de farine ; dans ce cas, on mettra deux verres de vin blanc au lieu d'un.

Veau frit (Foie de) a l'italienne. Salez et poivrez des tranches de foie de veau bien minces ; trempez-les dans des œufs que vous aurez battus avec un peu d'huile ; trempez-les ensuite dans de la farine, et faites-les frire dans l'huile. Dressez en couronne, et versez une sauce tomate au milieu.

Veau (Saucisses de foie de). Hachez ensemble une quantité de foie de veau et de lard, moitié moins de mie de pain ; mettez du poivre, du sel, de la muscade, des quatre épices, et mêlez bien le tout ensemble. Faites avec ce hachis des saucisses plates, et enveloppez-les dans de la crépinette de cochon. Ces saucisses se servent grillées avec une sauce piquante.

Veau (Mou de) a la poulette. Il faut le couper en moyens morceaux carrés, le faire dégorger à l'eau tiède et le faire blanchir à l'eau bouillante pendant quelque temps; puis on le rafraîchit ; on l'égoutte ; on met dans une casserole un morceau de beurre ; lorsqu'il est fondu, on y met le mou de veau et on le remue avec une cuillère de bois pour qu'il ne s'attache pas. Etant revenu, on y met de la farine ; lorsqu'elle est bien mêlée, on le mouille avec du bouillon, un bouquet garni, des champignons et un peu de sel. Etant presque cuit, on peut y mettre des petits ognons

bien épluchés. On a soin de bien dégraisser, et on finit avec une liaison de trois jaunes d'œufs et un filet de vinaigre.

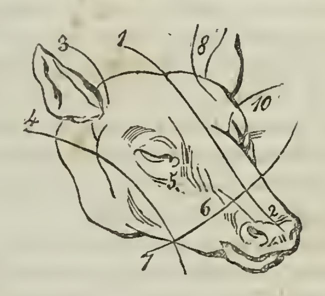
Veau (Mou de) au roux. Il faut le faire blanchir de même que pour le mettre au blanc ; on le fait revenir dans un roux ; on le mouille avec du bouillon et de l'eau ; on y met des champignons, du sel et des petits ognons. Lorsqu'il est presque cuit, on a soin de le dégraisser. Etant réduit et de bon sel, on le sert. Si le ragoût n'a pas assez de couleur, on y met un peu de sucre brûlé.

Veau (Manière de donner au veau l'apparence et le goût du thon mariné). Procurez-vous une noix de veau fraîche ; il faut surtout qu'elle soit bien blanche et de bonne qualité ; faites-la mortifier pendant trois ou quatre jours, si c'est en hiver, et pendant un seulement, si c'est en été et qu'il ne fasse pas trop chaud ; ôtez-en la peau, la graisse et les nerfs ; coupez-la en quatre ; vous aurez préalablement un quarteron de sel bien sec, que vous pilerez ou écraserez et que vous passerez au tamis ; vous en frotterez bien le veau en tous sens, comme on l'a indiqué au bœuf salé fumé ; vous le mettrez ensuite dans une terrine de grès avec quelques tranches d'ognons, du persil en branche, un peu de thym, une feuille de laurier, du gingembre, une gousse d'ail, une douzaine de baies de genièvre et de poivre noir concassées, trois anchois lavés et pilés pour aromatiser. Remuez le tout dans la terrine ; couvrez-la d'un linge blanc de lessive, et vous attacherez avec une ficelle. Au bout de quatre jours, retournez le veau ; laissez-le quatre jours encore, et après ce temps faites-le égoutter en laissant un tiers seulement du jus que le veau a rendu ; vous le mettrez, ainsi que la viande et l'assaisonnement, dans une casserole ; ajoutez-y une bouteille de vin blanc, première qualité ; faites-le bouillir ; couvrez le feu pour qu'il ne fasse que mijoter ; quand il sera cuit, ce que vous saurez en enfonçant une fourchette dedans, retirez-le du feu, mettez-le dans la terrine où il a mariné, laissez-le refroidir dans son assaisonnement ; alors vous le mettrez, soit dans un pot, soit dans un bocal de verre, et verserez de la bonne huile d'olive pour que le veau baigne parfaitement. Recouvrez-le avec du parchemin, et vous le servirez comme du thon.

Veau (Manière de découper le). Il y a deux manières de découper un carré de veau, sur lequel on aura eu soin de faire donner, à la boucherie, des coups de couperet à chaque jointure pour en faciliter la division. La première, c'est de couper les cotelettes séparément, dans le sens perpendiculaire, et de façon que chacune retienne la portion de filet, et même de rognon, qui s'y trouve adhérente ; c'est l'ancienne méthode, et qui n'est plus guère en usage.

La seconde, qui est la plus élégante et la plus usitée, consiste à lever d'abord le filet, que l'on coupe en morceaux de diverses grosseurs, ainsi que le rognon ; ensuite on divise les côtes, à l'entour desquelles il reste encore assez de chair et de peau rissolée pour qu'elles soient préférées par les dames, dont le faible appétit s'accommode mieux du plaisir de sucer et de ronger à table, que de celui d'engloutir de gros morceaux.

La tête de veau est un relevé distingué, même dans les dîners du grand genre. On



la préfère généralement au naturel, c'est-à-dire bouillie, et on la mange alors avec une sauce piquante servie à part, ou même simplement au vinaigre. Les morceaux les plus distingués sont d'abord les yeux, ensuite les bajoues, puis les tempes, puis les oreilles, enfin la langue, que l'on met ordinairement sur le gril, panée et sous une sauce appropriée. On a soin de servir avec

chacun des morceaux ci-dessus désignés, une portion de la cervelle qu'on puise dans le crâne, dont la partie supérieure a dû être enlevée avant de mettre sur table.

On sert les yeux avec la cuillère; on coupe proprement les bajoues, les tempes et les oreilles; on ne porte jamais le couteau dans la cervelle.

Ce service doit être fait avec une grande dextérité et une grande promptitude, car la tête de veau veut être mangée très chaude.

On sert toujours la tête de veau avec son cuir, et elle ne paraît jamais dépouillée sur les bonnes tables, à moins qu'elle ne soit farcie. Les meilleures, dans ce genre, sont les têtes de veau du Puits-Certain, si célèbres depuis long-temps à Paris, et qui sont connues sous le nom d'Encyclopédie de bonne chère. C'est principalement par leur garniture, c'est-à-dire par le ragoût qui les entoure, que ces têtes sont recommandables. On en sert les yeux et la cervelle, comme ceux des têtes au naturel, et l'on accompagne chaque morceau d'une portion de la farce qui remplace le cuir, et de la garniture, ayant attention que chaque convive ait de chaque chose, telles que crêtes, ris de veau, mauviettes, anguilles, écrevisses, laitances de carpes, pigeons à la cuillère, truffes, godiveau, champignons, etc., etc.; car tout cela se trouve dans une tête de veau du Puits-Certain. Elles sont, au reste, plus faciles à servir que les têtes de veau au naturel; mais elles ne doivent paraître que dans des rassemblemens nombreux, ce plat étant très apparent et très nutritif.

Ici se borne ce que nous avions à dire du veau, en observant que la noix, les fricandeaux, les ris, etc., se servent toujours à la cuillère. Le foie de veau est si facile à couper qu'il n'exige aucune instruction particulière.

VELOUTÉ. Espèce de grande sauce d'un grand usage dans les cuisines recherchées, et dont l'absence serait une véritable calamité; car c'est un des agens principaux employés à donner une saveur aux mets qui en sont le moins susceptibles.

Mettez dans une casserole sous trois noix de cuissot de veau, deux poules, quatre carottes, autant d'ognons, dont un piqué de deux clous de girofle, et un fort bouquet de persil et ciboules; ajoutez-y plein une cuillère à pot de consommé; placez votre casserole sur un feu ardent; ayez soin de bien écumer vos viandes; lorsque votre mouillement sera diminué, ce qui se manifestera par de grosses bulles en bouillant, alors mouillez votre suage avec du consommé; faites en sorte qu'il soit bien clair, et qu'il ne prenne pas la couleur brune. Remplissez votre casserole de consommé, et ayez l'attention de bien l'écumer, lorsqu'il bouillira, mettez-le sur le coin du fourneau. Faites un roux blanc (Voy. Roux blanc), dans lequel vous jetez une vingtaine de champignons, sautés à froid dans de l'eau et du citron, que vous remuerez bien dans votre roux chaud; puis délayez votre roux blanc avec le mouillement de votre velouté; après quoi, versez-le sur vos viandes; faites bouillir votre sauce sur le coin du forneau, ayant soin de la bien écumer; au bout d'une heure et demie dégraissez-la; lorsque votre viande est cuite, passez votre sauce à l'étamine; faites en sorte que votre velouté soit le plus blanc possible, et servez-vous en au besoin.

Velouté économique. Prenez tous les débris de viandes de votre cuisine; parures de veau, soit collet, poitrine ou épaule, quasis, jarrets, parure de côtelettes, débris de volaille; etc.; mettez-en trois ou quatre livres dans une casserole avec quelques carottes, ognons, bouquet de persil et ciboules, trois feuilles de laurier, trois clous de girofle; mettez plein une cuillère à pot d'eau faute de bouillon; posez votre casserole sur un feu peu ardent; écumez bien votre mouillement, et lorsqu'il sera réduit évitez qu'il ne s'attache; vous remplirez presque votre casserole d'eau; si vous n'avez pas de bouillon, vous y mettrez le sel qui convient; vous ferez bouillir votre sauce, ensuite vous l'écumerez; puis vous la mettrez sur le bord du fourneau; afin qu'elle se mijote pendant deux heures; quand votre viande est cuite, passez ce

mouillement à travers un tamis de soie ; vous ferez un roux en mettant fondre du beurre dans une casserole, et en ajoutant de la farine de froment tant qu'il pourra en boire ; vous le tournez sur le feu sans le quitter, jusqu'à ce qu'il soit bien chaud, et ne lui laisserez pas prendre couleur.

Ajoutez à ce roux blanc des champignons que vous y remuerez pendant dix minutes ; puis vous y verserez le mouillement dans lequel a cuit votre viande ; ayez soin de délayer le roux petit à petit, pour qu'il ne se mette pas en grumeaux ; quand vous aurez tout mis, vous ferez bouillir votre velouté ; vous l'écumerez et vous le mettrez sur le bord du fourneau, pour qu'il mijote pendant une heure et demie ; dégraissez-le et passez-le à travers une étamine ; tâchez d'éviter la couleur dans votre velouté ; le plus blanc est le meilleur.

Velouté travaillé. On travaille le velouté comme l'espagnole ; on le fait réduire, on le dégraisse et on l'écume ; il faut avoir soin que le velouté se conserve bien blanc ; on y met de même des champignons ; on le passe à l'étamine, et on le tient chaud au bain-marie.

Velouté maigre. Marquez votre poisson et vos légumes comme pour la sauce brune maigre (Voy. Sauces). Mettez-les dans une casserole ; faites le velouté, en évitant de lui laisser prendre couleur ; au moment où il n'y a plus de mouillement dans la casserole, vous userez du même procédé indiqué pour la sauce brune maigre. Votre poisson ayant bouilli une heure et demie, passez votre mouillement au tamis de soie ; faites un roux blanc ; lorsqu'il est à son point, mettez-y deux poignées de champignons que vous remuerez bien dans votre roux ; versez-y le jus de votre poisson, que vous remuerez bien, pour empêcher la formation des grumeaux ; laissez bouillir votre velouté une heure ; après l'avoir écumé et dégraissé, passez-le à l'étamine, ayant soin qu'il ne soit ni trop épais ni trop clair.

VENAISON. Chair de gibier ; il y a la haute et basse venaison.

Voici le nom des animaux dont la chair est appelée venaison.

Le cerf.
La biche.
Le faon de cerf.
Le chevreuil.
Sa femelle.
Son faon.
Le daim.
Sa femelle.
Son faon.
Le sanglier.
La laie.
Le marcassin.
Voyez ces divers mots.

VENAISON (Hanche de) (Voy. daim).

VERDEUR des vins (Voy. gout).

VERGEOISE. Espèce de sucre (Voyez sucre).

VERJUS. Jus d'un gros raisin qui croît sur les treilles, et qu'on tire par expression. Le raisin qu'on emploie à cet effet est le gouais, le farineau ou le bordelais. Il faut cueillir ce raisin encore vert, mais pas trop.

Il y a le verjus de grain, qui est le raisin, lorsqu'il n'est pas encore mûr.

On garde le verjus dans des tonneaux bien bouchés, pour le conserver en bon état ; on peut le bonifier, en y mettant un peu de sel.

Le raisin employé pour le verjus se confit de diverses manières et peut subir d'autres préparations.

Verjus (Manière de faire le). Prenez du verjus avant qu'il commence à mûrir ; séparez les grains de la grappe ; ôtez-en les queues ; mettez les grains dans un mortier avec un peu de sel ; pilez-les ; exprimez-en le jus à travers un linge, à force de bras ou sous une presse ; ayez une chausse de futaine, ou deux, si la quantité de verjus que vous voulez faire l'exige ; mouillez cette chausse ; enduisez-la de farine du côté pluCheux de la futaine ; suspendez-la de manière qu'elle soit ouverte ; versez votre verjus en plusieurs fois, jusqu'à ce qu'il devienne limpide comme de l'eau de roche ; vous aurez auparavant rincé des bouteilles ou vous en aurez des neuves pour qu'elles n'aient aucun mauvais goût ; vous les soufrerez en agissant ainsi ; ayez un

bouchon qui puisse aller à toutes les bouteilles ; passez dedans un fil-de-fer ; arrêtez-le sur le haut du bouchon et faites-lui faire un crochet à l'autre extrémité ; il faut que ce fil de fer ne passe pas la moitié de la bouteille ; mettez au crochet un morceau de mèche soufrée comme celle qu'on emploie pour mécher les tonneaux ; allumez-la; mettez-la dans les bouteilles, l'une après l'autre ; lorsque vous voyez que la bouteille est remplie de la vapeur, ôtez-en la mèche et mettez-la debout dans la cave ; au bout d'un instant, videz-y votre verjus, et bouchez bien vos bouteilles ; lorsque vous voudrez vous en servir, supprimez la pellicule qui doit s'être formée dans le goulot ; vous pourrez employer ce verjus en place de citron ; vous pourrez vous en servir aussi pour les liqueurs fraîches et le punch, en y ajoutant un peu d'esprit de citron. Ce verjus est bon pour obvier aux inconvéniens des chutes ; il suffit, à cet effet, d'en prendre un verre lorsque l'accident vient d'arriver.

Verjus (Compote de). On prend deux livres de verjus, du plus beau ; on le fend sur les côtés pour en retirer les pepins ; on le met à mesure dans l'eau ; on l'égoutte et on le jette dans l'eau bouillante. Quand il est monté sur l'eau, on retire la poêle du feu ; on la couvre. Etant refroidi, on remet le verjus un moment sur le feu pour le faire reverdir ; ensuite on l'égoutte. On a une livre de sucre clarifié légèrement, dans lequel on met le verjus ; on lui fait prendre trois à quatre bouillons ; on l'ôte de dessus le feu ; on l'écume, et étant refroidi, on dresse la compote.

Verjus (Gelée de). Faites reverdir votre verjus comme pour la compote ou pour le confire au liquide ; quand il est ainsi, passez-le au tamis ; mettez la marmelade dans du sucre cuit au perlé, et l'y faites bouillir jusqu'à ce que le sucre étant revenu au perlé, votre verjus tombe en nappe de l'écumoire que vous y tremperez. Autant de sucre que de fruit dans cette préparation.

Verjus (Glace de). Prenez du verjus presque mûr ; écrasez-le passez-le au tamis ; mettez-y beaucoup de sucre ; passez-le ensuite à la chausse, et le faites prendre à la glace, ainsi que toutes les autres substances qui sont susceptibles du même apprêt.

Verjus (Marmelade de). Faites reverdir votre fruit comme pour la confiture au liquide. Passez-le au tamis avec forte expression ; faites dessécher la marmelade et la mêlez avec du sucre cuit au cassé. Faites chauffer seulement sans bouillir, et mettez autant de sucre que de fruit desséché.

Verjus (Confiture de). Vous prendrez du verjus qui ne soit ni trop vert ni trop mûr, c'est-à-dire qu'en le fendant par côté, on puisse avec une épingle en faire sortir les pepins, pour les jeter au fur et à mesure dans de l'eau fraîche ; ensuite mettez-le dans un poêlon et faites-le blanchir, ayant soin de ne pas lui donner un trop fort bouillon, parce qu'il serait de suite en marmelade, il faut le retirer aussitôt qu'il se présente à la surface de l'eau ; vous le laisserez refroidir dans cette même eau, et lorsqu'il sera froid, vous le remettrez sur un très petit feu pour le faire reverdir ; d'après cela vous le mettrez à l'eau fraîche ; vous prendrez du sucre, selon la quantité de verjus que vous aurez voulu clarifier ; vous égoutterez votre verjus sur un tamis ; vous le mettrez ensuite avec un sucre cuit au petit lissé ; le lendemain vous l'égoutterez de nouveau et vous ferez cuire le sucre ; ensuite vous y remettrez votre verjus ; il faudra le repasser tous les jours, et le finir le cinquième ; mais à la dernière façon, lorsque votre sucre est cuit au fort perlé, il faut y ajouter votre verjus, et lui donner un seul bouillon ; après l'avoir écumé, mettez-le dans vos pots.

Verjus pelé. Prenez du verjus un peu plus mûr que celui dont nous venons de parler, mais bien vert ; ôtez-en la peau et les pepins avec une petite brochette bien aiguë ; sur deux livres de verjus préparé de cette manière, faites cuire deux livres de sucre au boulé ; vous y jetterez votre verjus, et lui donnerez une douzaine de de bouillons ; ensuite retirez-le du feu, écumez-le et mettez-le en pots.

Verjus (Pâte de). Prenez du verjus pres-

que mûr; égrenez-le, et faites-le crever sur le feu, en le remuant avec une spatule; ajoutez-y quelques pommes que vous aurez pelées et coupées par morceaux; le tout étant bien fondu, passez-le au travers d'un tamis de crin bien serré, en sorte qu'il ne reste que les peaux et les pepins; vous mettrez cette marmelade dans une poêle, sur le feu, pour la dessécher, jusqu'à ce qu'elle ait de la consistance; vous pèserez votre marmelade et y mettrez autant de sucre qu'il y aura de fruit; faites cuire votre sucre au fort soufflé, et mettez-y votre marmelade pour la cuire à son point, et en la remuant toujours avec la spatule, sans la quitter: lorsque votre pâte se détache bien du fond de la poêle, c'est qu'elle est finie; vous la dressez dans des moules de fer-blanc ou des caisses de papier, et vous les mettez à l'étuve, en les saupoudrant un peu avec du sucre fin.

Verjus (Sirop de). Vous prendrez trois livres de verjus bien vert, que vous égrenerez et pilerez pour en tirer le jus, que vous passerez plusieurs fois à la chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair; vous clarifierez quatre livres de sucre que vous ferez cuire au fort soufflé; vous y mettrez une chopine de jus de votre verjus et lui laisserez prendre un bouillon; la cuisson est toujours la même pour tous les sirops, au fort lissé ou au petit perlé; étant refroidi, mettez-le en bouteilles.

VERMICEL ou VERMICELLE, en italien *vermicelli*. Pâte de la même composition que celle de la semoule (Voy. Semoule), si ce n'est qu'elle a les filets plus longs. Comme le riz, on le mange soit au gras, soit au maigre; quelquefois avec diverses purées, mais plus souvent avec le fromage de parmesan ou même de gruyère râpé que l'on sert à part dans une assiette creuse, afin que chacun puisse en mettre à son gré, tout le monde mlheureusement n'aimant pas le fromage.

Vermicelle (Potage au). (Voy. Potage).

Vermicelle a la jardinière. Vous coupez des racines en petits filets; vous faites cuire vos légumes avant d'y mettre le vermicelle. Vos légumes étant cuits, mettez le vermicelle dans le bouillon, que vous avez soin d'écumer et de remuer de temps en temps, afin qu'il ne se pelotte pas. Assaisonnez de sel et gros poivre.

Vermicelle aux ognons. Coupez vos ognons en filets très fins et faites bouillir votre potage comme celui au ris (Voy. Potage), excepté qu'il ne faut faire bouillir votre vermicelle qu'une demi-heure.

Vermicelle au suprême. On jette dans l'eau bouillante et ensuite dans l'eau fraîche une demi-livre de vermicelle. Ensuite, après l'avoir fait égoutter sur un tamis, on le fait cuire dans d'excellent bouillon pendant une heure; puis on le dresse et on le sert avec un peu de bouillon, jus de veau, coulis blanc ou autre, garni de parmesan râpé, gruyère ou autre fromage. Le parmesan est à préférer pour cette sorte de potage.

Vermicelle au lait. Faites chauffer du lait; au moment où il bout, versez-y votre vermicelle, que vous aurez soin de bien dépelotter et de remuer dans votre lait, afin qu'il ne se mette pas en pâte; ajoutez-y du sucre; une demi-heure suffit pour que votre vermicelle soit crevé.

Vermicelle au lait d'amandes. On fait ce vermicelle comme le précédent; au moment de servir, on y verse un lait d'amandes. Que votre potage soit bien chaud, d'un bon sucre, avec un peu de sel.

VERON. Il semble que la nature se soit jouée doublement dans cette espèce de poisson, et par la variété des couleurs qu'offre le même individu, et par les différences qu'on observe sur les divers individus de cette espèce comparés entr'eux.

Il est rare que le véron ait plus de deux pouces et demi de longueur. On prend quantité de ces poissons dans les rivières, et on les prépare comme les goujons pour l'usage de la table (Voy. Goujon).

VERT. On donne ce nom à deux petites sauces, le vert d'épinards et le vert d'office (Voy. ces deux articles au mot épinards).

VESCE. La vesce fournit deux espèces, l'une à grains noirs, et l'autre dont la semence est blanche. Elle est surtout em-

ployée pour la nourriture des pigeons et tourterelles de volière. Dans les années de disette, on en introduit dans la fabrication du pain, mais elle lui donne un goût amer, désagréable. Excepté ce cas on ne l'emploie pas comme aliment.

Les procédés de dessiccation et de conservation sont les mêmes que pour les lentilles, etc.

VESPETRO. Ratafia. Prenez parties égales d'anis, fenouil, angélique, coriandre, graine de carotte, d'aneth et de carvi. Mettez-les macérer avec de l'eau-de-vie dans un vaisseau bien net et bouché le mieux qu'il se pourra; tenez ces graines six semaines en infusion, en remuant le vase tous les huit jours; faites égoutter ensuite vos graines sur un tamis; faites fondre du sucre dans d'autre eau-de-vie. Quand il sera bien fondu, mettez cette eau-de-vie sucrée avec l'autre où sont infusées vos graines, et que vous aurez remises dans une bouteille bien bouchée, pour que rien ne s'en évapore. Passez ensuite ce mélange à la chausse, et si vous lui voulez donner une couleur, vous y mettrez une teinture de coquelicot.

VIANDES. Les viandes se putréfient en général plus ou moins promptement, suivant qu'elles renferment plus ou moins d'eau. Il résulte de là que celle des jeunes animaux se corrompt plus vite que celle des vieux.

Durée des diverses viandes. On a essayé de fixer approximativement le temps que les viandes de divers animaux, exposées en plein air, se conservent en bon état, sans contracter de mauvaise odeur. Les voici;

SAVOIR :

	Jours en été.	Jours en hiver.
Coq de bois. . . .	6 — —	14 — —
Sangliers.	6 — —	10 — —
Faisans. . . . . . / Gelinotes.	4 — —	10 — —
Chevreuils. . . . / Cerfs.	4 — —	8 — —
Dindons, oies. . .	4 — —	8 — —
Bœuf et porc. . .	4 — —	8 — —
Lièvres, chapons. / Vieilles poules. .	3 — —	6 — —
Perdrix.	2 — —	8 — —
Mouton.	2 — —	3 — —
Veau, agneau. . / Poulet, pigeons. .	2 — —	4 — —

Telle est la durée de ces viandes dans les climats tempérés, lorsqu'on les suspend en plein air ou qu'on les met dans la balle; mais il faut leur faire éviter le contact des métaux, des pierres et du bois, car elles se corrompent alors plus promptement, comme aussi lorsqu'on les mêle et qu'on les entasse les unes sur les autres. Elles peuvent cependant se conserver bien plus long-temps lorsqu'on les met à l'abri de la chaleur, de l'eau et de l'air, principales causes de leur corruption.

Il paraît que si le contact immédiat des viandes, de celles qui sont salées, par exemple, accélère leur corruption, cette circonstance tient au fluide galvanique qu'elles développent. Comme il est essentiel de les garantir autant que possible de cette pernicieuse influence, on prend des précautions lorsqu'on les emballe; mais ceci ne peut concerner que les viandes salées pour lesquelles nous avons déjà donné des instructions au mot SALAISON.

L'expérience a appris que les viandes fraîches se conservent plus long-temps lorsqu'on les dépouille des os qu'elles revêtent.

SÉCRÉTION DE L'EAU.

Ceci concerne principalement la dessiccation, la salaison et la fumigation des viandes; nous nous bornerons à ajouter les moyens les plus convenables pour celles qui sont fraîches.

On peut employer le vinaigre; mais il ne conserve la viande que peu de temps; il en est de même des épices ou des huiles volatiles avec lesquelles on la frotte. Si on se sert de coriandre pilée avec du vinaigre, la viande se maintient en bon état durant tout l'été et n'est pas attaquée par les vers.

On peut aussi opérer la sécrétion de l'eau de la manière qui suit; on hache, on broie, on saupoudre la viande avec du sel calciné,

du nitre, un peu d'alun, du muriate de talc ou de chaux ; on l'abandonne à elle-même le temps nécessaire à la sécrétion de l'eau ; on la presse fortement en sorte qu'elle ne retient presque pas de sel. Cela fait, on la mêle avec de l'amidon très sec, ou de la farine de pain, et l'on forme de cette espèce de pâte des gâteaux qui se conservent très long-temps. Si on les destinait à approvisionner la marine ou les places fortes, on pourrait les enduire d'une couche de plâtre ou de mortier, ce qui les préserverait de l'air et prolongerait le temps de leur durée. Ce procédé peut s'employer pareillement pour les poissons.

MODIFICATION DE LA CHALEUR.

Tout le monde sait que le froid est tout-à-fait favorable à la viande ; aussi plusieurs peuples du Nord la conservent durant tout l'hiver dans la neige. Dans les pays chauds, on la préserve long-temps de la putréfaction, en la mettant dans des glacières, des caves très fraîches, dans des puits profonds avec les précautions nécessaires pour que l'eau ne puisse pénétrer dans les vaisseaux où elle est enfermée, surtout si on l'entoure en même temps de corps qui la garantissent de l'air et qu'on la frotte auparavant avec un peu d'épices.

On peut aussi la conserver assez long-temps dans un endroit bien frais et entouré de corps peu conducteurs, comme la balle, le millet, etc.

La viande mise dans le son immédiatement après le dépècement de l'animal, se conserve pendant huit jours ; on la place dans un tonneau où l'on comprime le son aussi fortement que possible, et on le dépose à la cave. Les grives se conservent plus d'une semaine en bon état, si, sans les plumer, on leur remplit le ventre de froment, ou qu'on les enfouisse dans un monceau de froment ou de millet.

ABSENCE DE L'AIR.

Compression. La viande saupoudrée avec un peu de sel et d'aromates et fortement comprimée dans des vaisseaux inaccessibles à l'air se conserve long-temps.

Raréfaction de l'air. Si l'on raréfiait l'air dans les vases avec une machine pneumatique, la viande se conserverait long-temps; mais ce moyen n'est guère praticable à cause des nombreuses difficultés qu'il présente, surtout quand il s'agit de le mettre en pratique pour la conservation de la viande en gros.

Amélioration de l'air. Voici deux moyens de neutraliser l'action de l'air.

1. Après avoir frotté la viande avec une quantité de sel et d'épice égale à celle dont on doit se servir pour l'apprêter, on la saupoudre d'amidon sec ou de sciure de bois séchée au feu, pour que le charbon en poudre qu'on ajoute par-dessus ne la noircisse pas, puis on la met dans un vase que l'on remplit de petits charbons ardens et qu'on bouche ensuite de manière que l'air n'y puisse pénétrer. Les charbons s'éteignent après avoir absorbé tout l'oxigène que renfermait le vase, et en même temps les miasmes putrides qui s'exhalent de la viande.

2. Après avoir procédé comme ci-dessus jusqu'à ce qu'on ait garni la viande avec du charbon pulvérisé, on introduit dans le vaisseau de la fumée ou de la vapeur de soufre, et on le bouche hermétiquement. La viande se conserve aussi de cette manière, mais moins parfaitement.

Le charbon n'est pas capable à lui seul et sans la neutralisation de l'air de préserver la viande de la putréfaction. Cependant il peut bonifier celle qui a déjà contracté une mauvaise odeur, et l'on peut aussi l'employer comme préservatif contre la chaleur pour la viande qu'il ne s'agit que de conserver quelques jours.

Expériences. Plusieurs expériences qui ont été faites avec l'eau froide et une addition de matières propres à empêcher l'action de l'oxigène de l'air ou à l'absorber ont produit les résultats suivans.

1. L'eau froide sur laquelle on répand de l'huile n'empêche pas la viande de se putréfier au bout de quelques jours ; sa décomposition va cependant moins vite que si l'on n'employait pas d'huile.

2. Si l'on ajoute à l'eau et à l'huile du charbon frais grossièrement pilé, la viande se conserve long-temps, quoiqu'elle finisse pourtant par se corrompre.

3. Si l'on jette des charbons ardens dans l'eau et qu'on y fasse surnager un peu d'huile, la viande se garde deux fois autant que lorsqu'on la traite de la manière précédente.

4. En ajoutant à l'eau de la limaille de fer et de l'huile, la viande est préservée de la corruption pour le moins aussi long-temps que dans le dernier cas.

5. Si, au lieu de limaille de fer, on prend du manganèse métallique, la viande se conserve encore plus long-temps, tandis que l'oxide de manganèse accélère sa putréfaction.

6. Enfin, le soufre l'emporte de beaucoup sur la limaille de fer.

Du veau, cuit dans l'eau froide avec une addition de limaille de fer et d'huile, tomba en putrefaction le vingtième jour, tandis qu'avec de la limaille et du soufre, il se conserva plus de deux mois sans donner le moindre signe de putréfaction.

Ces expériences ont été faites avec de l'eau crue qui favorise la putréfaction en raison de l'oxigène qu'elle renferme; aussi l'employait-on dans le but de reconnaître le plus ou le moins de vertu absorbante des matières ajoutées. Les mêmes expériences faites avec de l'eau bouillie et dont par conséquent se trouve expulsé l'oxigène, doivent donner des résultats bien plus satisfaisans : en voici une preuve.

Un Anglais, Mac Sweny, versa de l'eau bouillante sur de la limaille de fer. Il immergea dans ce liquide, sur lequel il répandit une couche d'huile, un morceau de viande qui se trouva encore parfaitement bon au bout de sept semaines.

En conséquence des principes que nous venons d'exposer, voici quelle est la meilleure manière de conserver la viande par l'expulsion de l'oxigène. Après avoir fait bouillir l'eau, on y ajoute du soufre et de la limaille de fer; et, après y avoir déposé la viande, on répand demi-pouce à deux pouces d'huile par-dessus, ou bien l'on bouche le vase de manière qu'il soit inaccessible à l'air, puis on l'expose dans un lieu frais.

Pour empêcher que l'eau ne pénètre dans la viande, on pourrait la frotter avec sa graisse. Une addition d'épice ou d'aromate contribuerait aussi à sa conservation. L'eau qui, dans les expériences ci-dessus mentionnées, avait été préparée avec de la limaille de fer ou du soufre, communique à la viande un goût particulier que la cuisson ferait sans doute disparaître.

Fumigation. La viande qu'on veut simplement conserver fraîche sans la boucaner entièrement, se garde quand elle est fumée, et déposée ensuite dans un lieu frais, sept à quinze jours en bon état, surtout si les morceaux sont petits.

Les grives, les alouettes, etc., peuvent se garder plusieurs mois suspendues dans un bocal, et parfumées avec une pipe chargée de plantes aromatiques. On prétend aussi que les petits oiseaux à bec fin se conservent bien lorsqu'ils sont suspendus, sans se toucher, dans un tonneau à vin qu'on ferme soigneusement, et qu'on dépose dans un lieu frais.

Huile et graisse. — On prend la viande la plus fraîche, et on la fait plonger dans l'huile dans un vaso en poterie vernissée. On peut aussi, et même cela vaut mieux, employer du beurre fondu ou du saindoux. Quant à l'huile, il faut qu'elle soit de bonne qualité, et l'on peut en tout cas, la bonifier en y éteignant des charbons ardens. Quand on veut faire usage des pièces, on les presse, afin d'en exprimer l'huile. Une légère addition de sel et d'aromates contribue à prolonger la durée de la viande.

On peut conserver la viande des années entières dans l'huile, soit à la cave, soit dans tout autre endroit constamment frais. L'une garde toute sa saveur, et l'autre sa limpidité. Ce moyen simple peut s'employer sur mer et dans les campagnes où l'on n'est pas toujours à portée de se procurer de la viande fraîche.

Voici le procédé qu'on suit en Hollande pour les oies, les poules et autres volailles. On les fait à peu près rôtir, on les dépose

dans des pots qu'on remplit de sain-doux fondu, et on les envoie ainsi préparées au cap de Bonne-Espérance, où elles arrivent en très bon état. Lorsqu'il s'agit de les consommer, on les chauffe, on les retourne dans la poêle, et on achève ainsi de les rôtir.

Quant au gibier, après l'avoir frotté avec du sel et entrelardé d'épices, on le met dans un pot garni d'une bonne dose de sel; on colle avec de la pâte, etc. le couvercle du vase qu'on laisse dans un four l'espace de six à sept heures. On enlève ensuite le couvercle, on comprime le gibier au fond du pot qu'on remplit avec du beurre ou du sain-doux. La pièce ainsi préparée se conserve dix mois.

Gelées. On peut remplacer l'huile par une gelée épaisse. Souvent on conserve de cette manière la chair d'oie préalablement trempée dans le vinaigre. On peut déposer de même la viande et autres objets dans la gelée bouillante, qui forme en se figeant une espèce de vernis. Ce moyen est à la fois simple et utile. Il seroit bon d'ajouter, pour épaissir encore plus la gelée, un dixième ou un cinquième de gomme arabique.

Lie. La viande toute fraîche, sur laquelle on verse de la lie jusqu'à deux pouces au-dessus de sa surface, se conserve non seulement très long-temps à la cave; mais elle contracte même un goût très agréable.

Laitage. La viande se conserverait au moins quinze jours dans la crême, si on renouvelait celle-ci une fois par jour dans les chaleurs, et tous les trois ou quatre jours lorsque le temps est frais; mais ce moyen est trop coûteux. Le lait aigre opérerait de la même manière; mais il faudrait le renouveler le premier jour deux fois, puis une fois par jour.

Sable, Cendre. La viande peut aussi se garder long-temps au frais lorsqu'elle est enfouie dans du sable très fin, etc. mélangé avec de la poudre de plantes aromatiques. On peut aussi humecter le sable avec une petite dose d'esprit-de-vin. La viande se mortifie, mais ne se gâte pas.

La viande fumée se conserve très long-temps juteuse dans un endroit sec, aéré, et dans la cendre de hêtre passée au tamis. Elle moisit bien un peu à sa surface, mais cela n'altère pas sa saveur. Du reste, on peut, pour éviter le contact du sable ou de la cendre, envelopper la viande dans du papier gris.

Voy. APPERT.

VIEUX. Goût de vieux ou de passé que prennent les vins en vieillissant (Voyez VINS).

VIN. Le vin, selon quelques personnes, est légèrement nourrissant. Le vin rouge doit être préféré pour l'ordinaire de la table au vin blanc; il est toutefois des personnes qui ne peuvent supporter que ce dernier étendu d'eau. Le vin blanc provoque les urines et détermine des tremblemens; il ne convient pas en général aux personnes nerveuses et irritables. Un bon vin ordinaire et vieux est nécessaire aux personnes qui ont l'estomac froid et paresseux, à celles qui habitent des pays humides. Dans les grandes chaleurs, l'usage modéré du vin est très utile; dans l'hiver, il est moins nécessaire. Dans les maladies inflammatoires de l'estomac ou des intestins, déterminant des douleurs de ventre plus ou moins vives, l'usage du vin et surtout du vin chaud avec de la cannelle (remède populaire qui n'est malheureusement que trop souvent employé), cause les plus graves accidens. L'usage du vin pur, et quelquefois même mêlé avec un peu d'eau, entretient les inflammations chroniques des organes digestifs, provoque ou augmente le dévoiement, et, loin de donner des forces, il contribue alors à les épuiser. Nous ne pourrions, sans nous écarter de notre sujet, entrer dans de plus longs détails sur les avantages et les inconvéniens du vin; nous nous bornerons à établir ici, comme règle d'utilité générale, que dès que par une cause quelconque l'harmonie des fonctions qui constitue la santé est troublée, on doit d'abord s'abstenir d'alimens solides et de vin. Toutefois, une très faible quantité de vin, étendue dans une grande masse d'eau, peut fournir une boisson utile, même dans les maladies inflammatoires. Tous les vins connus sous le nom de vins de dessert

ne sont point nécessaires aux personnes qui jouissent d'une bonne santé, et souvent leur sont nuisibles.

Après ces quelques observations hygiéniques, dont on trouvera le complément au mot IVRESSE, nous allons exposer ce qui nous reste à dire sur les défauts des vins et sur la manière de corriger ces défauts. Nous ne pouvons qu'être fort courts sur ce chapitre, car ce sujet a été traité d'une manière complète aux mots AMERTUME, MALADIE, GOUT, etc.

Les différentes variétés de la vigne ne produisent pas des vins de même goût et d'égale qualité ; la nature du sol, l'exposition, la culture, le climat, la température de l'année et enfin la manière de traiter le moût, y apportent encore de nouveaux changemens, d'où il résulte que, tandis que les uns réunissent, dans de justes proportions, toutes les qualités qui constituent les vins parfaits, d'autres ont une saveur tellement désagréable que les personnes les moins difficiles ne peuvent les boire sans répugnance que par suite d'une longue habitude.

Les défauts naturels sont : 1° l'absence ou la faiblesse des qualités nécessaires ; 2° la surabondance d'une ou de plusieurs de ces qualités ; 3° le goût désagréable qui provient, soit du terroir, soit des engrais trop abondans ou de mauvaise qualité ; 4° l'âpreté qui est due à la nature du plant, ou à la non-maturité des raisins ; 5° le goût de cuve ou celui de grappe que les vins contractent lorsqu'on les laisse fermenter trop fort ou trop long-temps.

Une couleur convenable et franche, du corps et un certain degré de spiritueux, sont des qualités sans lesquelles un vin n'est ni bon, ni susceptible de conservation. L'absence du spiritueux entraîne nécessairement la non-franchise de la couleur, attendu que les résines colorantes, incomplétement dissoutes, restent suspendues dans la liqueur pendant un certain temps et finissent par se précipiter avec la lie, si l'on ne s'empresse de donner à ce vin la force qui lui manque en y introduisant une quantité convenable d'eau-de-vie ou d'esprit-de-vin. C'est ainsi que les vins de Saint-Just, de Marenne et de plusieurs autres crus du département de la Charente-Inférieure, quelques-uns de ceux du Languedoc, du Roussillon, etc., qui ont une couleur très foncée à l'instant de la récolte perdent cette qualité si on les expédie purs; tandis que, quand on a versé douze à quinze pintes d'eau-de-vie, ou six à sept pintes d'esprit-de-vin dans chaque barrique, ils ont, en arrivant à leur destination, un meilleur goût et une couleur plus foncée et plus transparente qu'avant leur chargement.

Lorsque des vins faibles n'ont pas de mauvais goût, on les améliore en y mêlant des vins corsés et spiritueux (Voyez MÉLANGE).

Les vins pourvus d'une couleur très foncée sont ordinairement pâteux et lourds; ceux qui ont beaucoup de corps, de grain, et ce qu'on appelle de la mâche, affectent désagréablement le palais. On rend les uns et les autres plus agréables en les mêlant avec des vins légers et surtout avec des vins blancs.

Quelques vins communs du midi de la France, la plupart de ceux d'Espagne et d'Italie, sont épais et chargés d'une trop grande quantité de muqueux qui les rend fades et nuit à leur conservation; ceux d'Alsace et d'une partie de l'Allemagne sont, au contraire, secs et piquans ; les premiers peuvent être rendus meilleurs par le mélange de vins légers et un peu secs ; mais il est plus difficile de corriger le piquant des seconds, parce que ce défaut est ordinairement accompagné d'un mordant qui, comme celui des vins de Brie, les rend peu propres à entrer dans les mélanges. On les adoucit en y mêlant un peu d'eau-de-vie.

Pour les mauvais goûts des vins et la manière de les corriger (Voy. GOUT).

En vieillissant les vins acquièrent de la qualité et la conservent pendant un certain temps; mais ensuite ils déchoient, et plusieurs prennent un goût assez désagréable, nommé goût de vieux ou de vin passé. On prolonge la durée des vins en les mettant

en bouteilles sitôt qu'ils ont acquis leur maturité, en les plaçant dans une bonne cave et en ne les dérangeant qu'à mesure qu'on veut les boire. Ceux que l'on conserve trop long-temps en tonneau, ceux qui sont dans de mauvaises caves, ou que l'on déplace souvent, surtout pendant les chaleurs, conservent moins long-temps leur force et leur qualité.

Lorsqu'un vin est trop vieux, on le rétablit promptement en le mêlant avec d'autre plus jeune ayant du corps et du mordant; la dose de celui-ci varie suivant l'état du premier et le temps qu'on veut le garder. D'après ce, si l'on a plusieurs pièces de vin nouveau destinées à être bues l'une après l'autre, il faut répartir le vin vieux par inégale portion sur chacune d'elles, de manière que celle qui doit être bue la dernière, en reçoive beaucoup moins que celle destinée à être bue la première.

Nous allons donner d'abord une liste alphabétique des vins qui paraissent avec le plus d'avantage sur une table: ensuite nous dirons à quel service tel ou tel vin doit être offert aux convives.

Aï, Champagne.
Alicante, Espagne.
Anjou.
Arbois, Franche-Comté.
Auxerre.
Avallon, Bourgogne.
Barsac, Bordeaux.
Beaugency, Orléanais.
Beaune, Bourgogne.
Bellay.
Béni-Carlos, Espagne.
Bordeaux.
Bougy, Champagne.
Brue.
Bucella, Portugal.
Cavello, Portugal.
Cahors, Bordeaux.
Calabre, Italie.
Calon-Ségur.
Canaries (des), Afrique.
Cap de Bonne-Espérance (du).
Carbonnieux, Bordeaux.
Chablis, Champagne.
Chambertin, Bourgogne.
Chambolle.
Champagne rouge.
— Blanc-Tisane.
Chassagne, Bourgogne.
Château-Grillé.
Château-Margaux, Bordeaux.
Château-Neuf du Pape, Avignon.
Chio, Grèce.
Chypre, *idem*.
Clos-Vougeot. Bourgogne.
Constance, Afrique.
Cortone.
Coteaux de Saumur.
Côte-Rôtie, rouge et blanc, Dauphiné.
Côte Saint-Jacques.
Coulange, Auxerre.
Falerne, Italie.
Fley, Bourgogne.
Florence, Italie.
Frontignan, Languedoc.
Grave du Lomon, Bordeaux.
Grenache, Roussillon.
Guigne, Bourgogne.
Hautbrion, Bordeaux.
Hautvillers, Champagne.
Hermitage (l'), Dauphiné.
Iranci, Bourgogne.
Joigny, Auxerre.
Julna.
Jurançon rouge et blanc, Béarn.
Lachaînette, Auxerre.
Lachryma-Christi, Italie.
La Ciotat, près de Toulon.
Laffite-Mouton, Bordeaux.
Laffite Ségur, *idem*.
Lagaude.
Lamalgue, Toulon.
La Neithe.
Langon, Bordeaux.
Lunel, Languedoc.
Mâcon, Bourgogne.
Madère, Afrique.
Malaga, Espagne.
Malvoisie de Madère, Afrique.
— de Ténériffe, *idem*.
Médoc, Bordeaux.
Mercurey, Bourgogne.
Meursault, *idem*.
Miès, Provence.

Monte-Fiascone, Italie.
Monte-Pulciano, *idem.*
Montilla, Espagne.
Montrachet, Bourgogne.
Moulin-à-Vent.
Nuits, Bourgogne.
OEil de perdrix, Champagne.
OEras, Portugal.
Orléans.
Pacaret.
Paillé, Colmar.
Paphos, Grèce.
Pedro Ximénès, Espagne.
Picoli, Italie.
Pierry, Champagne.
Pomard, Bourgogne.
Porto, Portugal.
Pouilly-Fuissé, Bourgogne.
— Sancerre, *idem.*
Rancio, Espagne.
Reuilly, Campagne.
Richebourg, Bourgogne.
Rivesaltes, Roussillon.
Romanée-Conti, Bourgogne.
Rosées.
Rota, Espagne.
Roussillon.
Samos, Grèce.
Saint-Amour.
Saint-Emilion, Bordeaux.
Saint-Estèphe, *idem.*
Saint-Georges, Bourgogne.
Saint-Georges, Espagne.
Saint-Julien, Bordeaux.
Saint-Julien-du-Sault, Champagne.
Saint-Martin.
Saint-Perray.
Sauterne.
Savigny.
Schiras, Perse.
Sercial.
Setuval.
Sillery, côte de Reims.
Syracuse, Sicile.
Stancho, Grèce.
Tavel, Languedoc.
Thorins, Bourgogne.
Tokai, Hongrie.
Tonnerre, Champagne.
Tormilla, Espagne.
Vanvert, Languedoc.
Vermouth.
Verzi-Verzenay, Champagne.
Volnay, Bourgogne.
Vosne, *idem.*
Vougeot, *idem.*
Vouvray blanc, Touraine.
Xérès, Espagne.

DISTRIBUTION

DES VINS D'UN DINER

A TROIS SERVICES.

—

AVANT LES POTAGES.

Absinthe.
Vermouth.

APRÈS LES POTAGES.

Madère.
Xérès sec.

POUR LES HUITRES.

Arbois.
Chablis.
Pouilly.
Meursault.
Montrachet.
Château-Grillé.

Bordeaux (blancs). { Barsac. Sauternes. Carbonnieux. Grave. Langon.

Tisane de Champagne, et généralement tous les vins blancs secs.

PREMIER SERVICE.

VINS ROUGES.

Basse-Bourgogne.. { Côte Saint-Jacques. Coulanges. La Chaînette. Auxerre. Tonnerre.

Maconnais. . . . . { Mâcon. Thorins. Moulin-à-Vent.

Haute Bourgogne. { Beaune. Mercurey. Chassagne.

Bordeaux. . . .	Saint-Estèphe.
	Saint-Emilion.
	Petit-Médoc.

VINS BLANCS.

Chablis.
Meursault.
Pouilly.

En général les vins ci-dessus sont employés pour les huîtres.

COUP DU MILIEU.

Madère.
Rhum.

SECOND SERVICE.

Haute-Bourgone.	Pomard.
	Volnay.
	Nuits.
	Vosne.
	Vougeot.
	Richebourg.
	Chambolle.
	Saint-Georges.
	Corton.
	Chambertin.
	Romanée-Conti.
	Clos-Vougeot.

Pouilly.
Meursault.
Montarchet.
Château-Grillé.
Côte-Rôtie.
Ermitage.
Saint-Perray.
Jurançon.
Rhin.

VINS ROUGES.

Bordeaux. . . .	Saint-Julien.
	Médoc.
	Ségur, Léoville et Laroze.
	Haut-Brion.
	Margaux.
	Château-Margaux.
	Mouton-Lafitte.
	Lafitte.
	Latour.
Midi et Côte du Rhône.	Tavel.
	Roussillon.
	Château-Neuf du Pape.
	Lancithe.
	Côte-Rôtie.
	Hermitage.
	Jurançon.
Champagne (rouge).	Bouzy.
	Versi.
	Versenai.

Porto.

VINS BLANCS.

Grave.
Langon.
Barsac.
Sauterne.
Carbonnieux.

TROISIÈME SERVICE.

Bourgogne. . . .	Volnay mousseux.
	Nuits *id.*
	Romanée, *id.*
Champagne. . . .	Champ. mousseux, Aï.
	id. non-mousseux, Aï.
	id. rosé.
	Sillery.

VINS DE LIQUEUR.

France.	Muscat Frontignan.
	id. Lunel.
	id. Rivesaltes.
	Grenache.
	Vin de paille.
Espagne.	Malaga.
	Rota.
	Alicante.
	Pacaret sec et doux.
	Xérès sec et doux.
Étrangers.	Madère.
	Malvoisie de Madère.
	Chypre.
	Malvoisie de Chypre.
	Canaries.
	Sétuval.
	Calabre.
Étrangers. . . .	Syracuse.
	Lacryma-Christi.
	Constance.
	Cap, rouge et blanc.
	Schiras.
	Caravelle.
	Paphos.
	Picole.
	Rancio.
	Samos.
	Sercial.
	Tokay.

Faisons maintenant quelques observations sur les qualités et les mérites de ces différens vins.

Vins de France.

Les vins de France jouissent à juste ti-

tre d'une grande réputation, et les étrangers en font le plus grand cas.

Ceux de Bourgogne méritent la préférence, du moins suivant la plus grande partie des gourmets, qui les estiment au-dessus des autres crus de France, parce qu'ils ont l'avantage d'avoir du bouquet, d'être fins et de facile digestion.

Chaque crû a son type particulier dans ce qu'on appelle Haute-Bourgogne. Les vins d'Auxerre et de Tonnerre jouissent d'une réputation justement méritée. Si j'entreprenais de décrire toutes leurs qualités, cela me mènerait au-delà des bornes que je me suis prescrites; je ne parlerai donc que des vins de grands entremets, en commençant par celui de Beaune, qui, en bonne année, rivalise avec les premiers crus.

Du vin de Beaune.

Ce vin, d'une belle couleur rouge, est pourvu de toutes les qualités bienfaisantes; il supporte bien l'eau, et se conserve plus long-temps que tout autre sans éprouver d'altération. Il est cependant convenable, pour le boire toujours bon, de ne pas lui laisser passer sa quatrième ou cinquième feuille. Ensuite viennent les vins de Pomard, de Volnay, de Nuits, de Chassagne, de Saint-Georges, de Vosne, de Chambertin, du Clos-Vougeot, de la Romanée. La Romanée-Conty est le meilleur de tous les vins de Bourgogne. Comme vins blancs, ceux de Chablis sont fort agréables; ceux de Meursault les surpassent, et ceux-ci sont encore surpassés par le Chevalier Morachet. Le Morachet, proprement dit, est le meilleur de toute cette contrée. En général, ce terroir fait peu de vins blancs.

Après ceux de Bourgogne, viennent ceux de Champagne. Ils sont tellement connus que je me crois dispensé d'entrer dans une longue dissertation à ce sujet. L'on sait qu'il ne se donne point de fêtes ou de grands repas que l'on n'y boive de ce vin, dont la première vertu est de mettre en gaîté. Je me bornerai à dire qu'il s'y fait peu de vin qui ne soit blanc quoi que dans toute la province on ne cultive que des raisins noirs. La manière de le manipuler lui donne cette couleur blanche ou œil de perdrix qui le distingue. Le rouge n'a que peu d'amateurs, à moins que ce ne soient des vins de Bouzy, de Verzay et Vergenai; ils sont chauds dans la bouche, quoique légers et d'un très agréable bouquet. Ce vin est apéritif et ne supporte pas l'eau, quoiqu'il enivre facilement.

Les crus les plus estimés sont ceux qui avoisinent Reims, comme Aï, Sillery et Epernay. Ces vins blancs se conservent mieux depuis qu'ils sont faits avec des raisins noirs. Avant cette nouvelle manière de les faire, ils allaient rarement à trois années sans être malades. Peu de vins en effet sont aussi susceptibles que ceux-ci; ils deviennent gras et déposent dans la bouteille, et lorsqu'on verse ce vin pour le boire, on découvre des fils qui font répugner à le prendre. L'expérience a appris qu'il ne faut pas en faire de grandes provisions, fût-il à bon marché et de bonne année, parce que les différens inconvéniens auxquels il est sujet le font revenir fort cher si on en a beaucoup acheté.

Vins de Bordeaux.

Ces vins sont également dans la meilleure classe de nos vins, et, s'il faut en croire les Bordelais, ce sont les meilleurs que la France possède.

1re CLASSE. Les premiers crus que l'on doit rechercher davantage, comme vins rouges, sont: Laffite-du-Château, la Tour, Château-Margau, Aubrion-du-Château, Premier-Grave et Ségur-Médoc.

2e CLASSE. Mouton-Canon, Médoc-Canon, Saint-Emilion, Rosans, Margau, la Rose-Médoc, Pichon-Longueville, Médoc-Potelet, Saint-Julien-lès-Ville et Saint-Julien; vin du pape (Grave rouge), vin de la Mission (Grave rouge), et tout le haut Pesac: tous ces vins sont également délicieux.

3e CLASSE. Ces vins, comme ordinaire distingué, peuvent être offerts au second service.

Tous les vins de Pouillac sont nombreux et de bonne qualité; les plus appréciés sont ceux de MM. de Gescourt, Saint-Estève-Castenac, et une infinité d'autres dont la nomenclature deviendrait fastidieuse pour les lecteurs. Je me bornerai à faire observer à tous les acquéreurs de ces vins qu'ils doivent s'attendre à les voir malades pendant à peu près deux mois après leur mise en bouteilles. Dans cet état, ils sont beaucoup moins bons que lorsqu'ils ont été goûtés en pièces. Si, au contraire, on les laisse cinq ou six mois en flacons, ils acquièrent de la qualité; généralement, ces vins ont besoin d'être en bouteilles pour s'améliorer.

Vins blancs.

Le Haut-Barsac et le Haut-Preignac, que l'on nomme M. Duroy, sont de première qualité. Le Sauterne vient ensuite. Le Barsac, le Langon, le Carbonieux et Podecilac sont considérés comme étant en seconde ligne.

Après les vins de Bordeaux, je parlerai de ceux du Languedoc, de l'Ermitage, de la Côte-Rôtie, du Dauphiné et de la Provence. Ceux de l'Ermitage, les plus connus, sont rouges, d'une belle couleur, et ont un excellent bouquet; il faut les attendre plusieurs années, parce qu'ils sont âpres; mais lorsqu'ils ont atteint leur point convenable de maturité, ils sont délicieux.

Les blancs sont plus capiteux et tirent un peu sur le jaune. Ceux du Roussillon sont plus forts et plus épais; il faut les attendre long-temps, et ne les mettre en bouteilles que lorsqu'ils sont dépouillés, ce qui s'opère par les soutirages donnés à propos; ils se gardent trente ans, et même davantage, alors ils prennent un goût d'Alicante; il faut les transvaser pour les servir parce qu'ils déposent dans les bouteilles; le blanc n'est pas sujet aux mêmes inconvéniens.

Ceux du Languedoc sont tous très bons; ils plaisent beaucoup aux dames; le plus estimé est le muscat de Frontignan. Il y en a de blanc et de rouge. Ce vin a le désagrément d'être pâteux et de porter facilement à la tête.

Après celui-ci vient le Lunel blanc et rouge; il y a des années où il ne le cède en rien au Frontignan; le Jurançon, dans le Béarn (Basses-Pyrénées), est un vin excellent. Ce qui le distingue particulièrement c'est qu'il sent la truffe, tant par son goût que par son bouquet. Il a l'avantage de se conserver très long-temps.

Les vins de Provence sont bons, mais les rouges sont trop liquoreux. Les blancs sont muscats pour la plupart; les plus recherchés sont ceux de Gemenos, qu'on appelle vins de Toulon, de la Marque, de Barbautan, et beaucoup d'autres dont le détail serait trop long; on les boit pour dessert et pour collation.

Il reste maintenant à parler de ceux de Tavelle. Ce sont des vins capiteux, mais excellens; ceux de la Côte-Rôtie, Saint-Peyret, Condrieux, sont très estimés; et autrefois, dans les meilleures maisons, on ne servait que de ces vins à l'entremets. Ils sont passés de mode à Paris; c'est le Bordeaux qui les remplace.

Le défaut d'espace m'empêche d'indiquer dans cet ouvrage tous les crus de France qui produisent d'excellent vin; mais je crois avoir fait connaître les meilleurs, et ceux dont la réputation ne peut être mise en doute.

Après avoir parlé des vins de France, il me reste à parler de ceux des pays qui lui ont été quelque temps réunis : de ceux de Barre, de la Moselle et du Rhin.

Ceux de Barre sont rouges et fort agréables; ce ne sont pas de ces vins que l'on doit citer comme de qualité supérieure; ils ont pour eux d'être bienfaisans, de facile digestion, mais ils ne peuvent supporter le transport; c'est pourquoi ils sont consommés dans le pays et les environs.

Ceux de Moselle sont blancs, légers et apéritifs; ils sont très bons.

Ceux du Rhin les plus estimés sont blancs; ils tirent leur nom des montagnes qu'arrose ce fleuve.

Pour ne pas faire courir le lecteur d'un pays à l'autre, je vais parler de suite des vins de Hongrie.

Le Saint-Georges est celui qui nous est

vendu pour vin de Tokai; il est vrai qu'il en approche beaucoup, quoique la différence en soit grande pour les connaisseurs et les bons gourmets. Il se vend fort cher dans ce pays-ci. A Saint-Georges on en fait de deux espèces : celui que l'on destine pour faire du vin de Wermoute se compose avec de l'extrait d'absinthe qu'on y ajoute, ainsi que je l'indiquerai ci-après; ce qui lui donne ce goût amer et la qualité bienfaisante qu'il possède de fortifier l'estomac et de faciliter la digestion. Lorsqu'avec les vins de Tokai ou Saint-Georges on veut faire du Wermoute, il suffit d'ajouter, pour chaque demi-bouteille, plein un dé à coudre d'extrait de bonne absinthe, et de bien secouer la bouteille. Voilà ce qui constitue le vin de Wermoute, car il n'y a aucun crû de ce nom, ni aucun vin qui ait naturellement ce goût. Celui de Tokai est fort connu de nom, mais peu de personnes connaissent la qualité de ces vins pour en avoir bu; c'est un vin excellent, mais on ne le vend pas. L'empereur d'Autriche était seul propriétaire du territoire sur lequel il se cultive. Sa majesté impériale a fait présent à l'empereur de Russie d'une petite portion de ce même territoire, ce qui fait que ces deux souverains en sont seuls propriétaires maintenant; mais ils font des cadeaux de ce même vin aux autres cours ou aux ambassadeurs accrédités, près d'eux; ce qui fait qu'il n'y en a pas, ou du moins très peu dans le commerce; encore n'y parvient-il que par suite des ventes qui se font par ordre des princes et seigneurs qui en ont reçu à titre de présent, ou après le décès de ces mêmes personnages. Ce vin, tout excellent qu'il est, a un défaut, il ne souffre pas la vidange, et perd de sa qualité au bout de quelques jours, si on a laissé du vide dans la bouteille. On a de la peine à le reconnaître. J'ai ouï dire que celui que l'on récolte sur la crête de la montagne n'est pas sujet au même inconvénient. Voilà tout ce qu'il y a de plus particulier sur ce vin.

Les vins de Grèce les plus estimés sont ceux de Chypre; ils se conservent un demi-siècle et même plus. De tout temps, ce vin a été fort recherché des Apicius; il est fort agréable, mais fort cher et bien souvent falsifié; naturel, il est bienfaisant, balsamique; il sent un peu l'outre (espèce de poche ou vase de peau dans lequel on le tient), ce qui déplaît à quelques personnes; mais ce défaut est presque un garant de sa nature.

Après ce vin, vient celui de Stançon; il est plus liquoreux que celui de Chypre, et porte un bouquet très agréable. Il en existe un autre de la même île, qui passe pour du nectar; il est appelé Chio. Les anciens le recherchaient et le considéraient comme l'ambroisie, et l'offraient à leurs dieux. Il en vient peu en France. Ce sont tout au plus quelques demi-bouteilles que les amiraux et marins apportent de cette île lorsqu'ils y relâchent. Il y a aussi la Malvoisie de Chypre; ce vin est muscat et fort estimé; il se vend souvent pour du Syracuse. Celui de l'île de Madère est fort connu en France, et à juste titre très estimé; il faut, pour être bon, que ce vin soit sec, avec un peu d'amertume, d'un bouquet agréable, avec un petit goût de poix qu'il prend des outres dans lesquelles on le renferme pour le transporter. Le vin de Malvoisie, du même crû, est aussi délicieux et très recherché des gourmets; il est doux, extrêmement agréable et sain.

Les vins d'Espagne les plus connus et les meilleurs sont ceux de Malaga; il y en a de plusieurs qualités; il faut les choisir onctueux, c'est-à-dire gras, sans être pâteux, fins de goût et d'une belle couleur tirant sur l'or; il y en a de rouge qui est excellent; il se conserve très long-temps et possède un très bon bouquet. Il s'en fait une très grande consommation dans toute l'Europe; dans ce pays-ci, il se boit au dessert, et on le donne aux malades et aux convalescens pour rétablir leurs forces; mais il devient dangereux lorsqu'on en fait excès.

Quant au vin de Porto, il me suffira de dire que ce vin, pour avoir les qualités bienfaisantes qu'on lui connaît, a besoin d'être très vieux. Les Iles Britanniques en font une grande consommation; il y en a

du rouge et du blanc; mais ce dernier n'est pas commun.

Parmi les vins d'Espagne on distingue celui d'Alicante, qui possède les mêmes vertus, quoiqu'il soit moins agréable à boire, cela vient de ce qu'il est épais, et d'une couleur rouge foncée tirant sur le noir, lorsqu'il est nouveau. Il faut le garder long-temps en fût pour qu'il se dépouille et lui donner souvent des soutirages (Voy. cet article). Lorsqu'on le garde en bouteilles, quoique tiré au clair-fin, il dépose toujours; il faut donc le transvaser; lorsqu'il devient vieux, il acquiert encore plus de qualité, et sa couleur est celle d'une pelure d'ognon; c'est alors qu'il est vraiment bon et bienfaisant; il répare les débilités causées, soit par les excès de fatigue, soit par une longue marche, soit même par l'abus des jouissances; il rétablit l'estomac et lui donne du ton; cependant il est convenable de n'en user qu'avec modération, car il est fort échauffant.

Celui de Rota est aussi pourvu des mêmes vertus bienfaisantes; il est plus fin de goût, et a la même couleur.

Celui de Xérès est blanc, sec et un peu amer; c'est un des meilleurs vins d'Espagne, il se boit au dessert.

Celui des îles Canaries est préféré à tous les vins de Malvoisie par les vrais connaisseurs, parce qu'il est léger, et qu'il se garde long-temps; c'est un vin cuit, fait avec des raisins muscats. Toutes ces qualités sont bonnes à l'estomac; elles sont cependant défendues aux bilieux.

Les Packarets sont secs et fort agréables. Ceux de Bénicarlos sont doux.

Il y a aussi dans toute l'Italie de très bons vins; et c'est de cette contrée que provient la majeure partie des nôtres. C'est lorsque les Gaulois eurent franchi les hautes montagnes qui séparent l'ancienne Gaule de l'Italie, qu'ayant trouvé des raisins et des liqueurs faites de leur jus, et après en avoir goûté, ils en rapportèrent à leurs compatriotes pour les déterminer à faire la conquête de ce beau pays; c'est alors que la vigne s'est propagée dans les Gaules et que peu de siècles après, la conquête que nous avions faite sur l'Italie nous attira le même sort de la part des peuples du Nord, ou Normands, qui nous firent payer bien cher le vin que nos ancêtres avaient bu en Italie, ainsi que celui qui se buvait en France, par suite de nos conquêtes.

Des vins d'Italie, le plus estimé est celui de Falerne, si vanté par Horace, et chanté par J.-J. Rousseau. Celui d'Albe, où était primitivement l'ancienne Rome, est le premier des vins faits par les Romains; il se buvait aux fêtes solennelles; il est encore en réputation. Ce vin est fort agréable, ne porte presque pas à la tête, et est de facile digestion; il y en a du blanc et du rouge; on le permet aux malades, parce qu'il n'est pas violent.

Il y a aussi en Toscane des vins qui rivalisent avec ceux ci-dessus: ce sont ceux de Monte-Fiascone. Ce vin passe dans le pays pour être le meilleur de tous; mais je pense que c'est une erreur, puisqu'il n'a d'autre vertu que celle d'enivrer plus facilement que les autres.

Celui de Florence est muscat; et, comme vin cuit, il a le double avantage de se garder long-temps et de se transporter facilement. Il s'en fait un grand commerce.

Celui du territoire de Venise est excellent; il est piquant, quoique liquoreux.

Les vins du royaume de Naples les plus connus, sont ceux de Lacryma-Christi et de Gaëte; ils sont rouges et légers, et ont un bouquet fort agréable.

Telles sont les différentes sortes de vin que le commerce m'a appris à connaitre.

VINS FACTICES. Les vins factices sont des produits de l'art destinés à remplacer les vins naturels faits immédiatement avec le suc de raisin. C'est une conquête de l'industrie, qui a cherché et souvent trouvé le moyen d'imiter la nature. La cupidité et l'amour du gain ont d'abord présidé à cette fabrication; il est même arrivé que des malheureux par ignorance ont admis dans la fabrication de ces vins des substances dangereuses, comme des sels ou des oxides de plomb, connus sous le nom de céruse, litharge, etc. Mais ce danger n'est plus à redouter; les magistrats, par de sages or-

donnances, ont éclairé les marchands de vin et le public, et depuis bien long-temps, on n'a plus à gémir sur des accidens produits par ces mélanges vénéneux: cependant beaucoup de personnes conservent des préjugés contre les vins factices. Dans le commerce, le marchand qui vend un vin factice le même prix qu'un vin naturel, et qui garantit son origine, est un fripon; mais on ne peut qualifier du même nom celui qui vend un vin factice à un prix beaucoup au-dessous de celui auquel pourrait revenir le vin naturel. Lorsque ces vins sont préparés convenablement, non seulement leur usage n'offre aucun danger, mais ils peuvent encore être utiles dans beaucoup de circonstances.

L'art de préparer les vins factices dérive des principes énoncés par le savant Chaptal. M. Cadet de Vaux a publié l'ensemble de sa doctrine dans une brochure intitulée *Art de faire le vin*, etc., imprimée par ordre du gouvernement, pour être distribuée aux vignerons dans toute la France. Dans cette brochure on démontre la théorie de la vinification, et on prouve que dans les cas où le raisin, par des circonstances quelconques, n'a pas les qualités nécessaires pour faire du bon vin, on peut cependant en obtenir en fournissant au suc du raisin le principe sucré qui lui manque; ce qui se fait en y ajoutant du miel, du sucre, ou même de la mélasse.

La fabrication des vins factices n'est donc qu'une extension de l'application des principes publiés par ces savans. Cette application nous permettra de nous procurer des vins plus délicats et plus goûtés que nos vins ordinaires; ces vins seront utiles dans les ménages modestes; ils procureront à bon marché des jouissances que la cherté des vins de liqueurs naturels leur interdirait. Ils augmenteront l'hilarité des fêtes de famille; on savourera avec autant de plaisir le Malaga, le muscat, etc., préparés par la mère de famille, qu'un vin fort cher sur l'origine duquel on pourrait, malgré son prix, avoir encore des doutes. L'explosion du bouchon des vins de Champagne et d'Arbois factices excitera autant de gaîté et des rires aussi francs que si ces vins étaient naturels. Il y a mieux, lorsque ces vins seront bien confectionnés, ils seront le sujet de ces félicitations gracieuses, de ces éloges aimables qui entretiennent la bienveillance et qui flattent d'autant plus celle qui en est l'objet, que ces éloges mérités sont la récompense d'un succès dû à ses soins.

Quelquefois l'innocente malice se plaira à fourvoyer la science d'un gourmet, et triomphera si elle peut donner le change à un connaisseur. Enfin un plus heureux emploi de ces vins pourra procurer au malheureux convalescent, à un vieillard infirme, à une indigente en couche, un tonique réparateur que la cherté des vins de liqueur naturels ne permettrait pas de leur donner.

Les vins factices se préparent de deux manières; les uns sont préparés avec un vin naturel auquel on ajoute du sucre, des corps odorans, quelquefois un peu d'eau-de-vie pour lui donner le goût, le bouquet, et la force du vin que l'on veut imiter.

Ces vins, ayant pour base une liqueur déjà fermentée, peuvent se préparer pour ainsi dire au moment de les boire; tel est le vin muscat. Ceux qui doivent mousser doivent être préparés quelques jours avant de s'en servir, comme des vins d'Arbois, de Champagne mousseux, dont nous donnons la recette.

Les autres, au contraire, se font avec des substances sèches auxquelles on ajoute de l'eau, avec du suc de raisin frais ou soumis à l'ébullition, enfin avec divers fruits auxquels souvent on ajoute du sucre, du miel, pour fournir à la formation de l'alcohol, et des aromates pour donner ce qu'on appelle le bouquet. Ces vins se préparent par fermentation, et on suit pour les obtenir des procédés relatifs à la quantité qu'on en fait à la fois. On s'étonnera peut-être de ne pas trouver ici la recette du vin cuit. Ce vin, à cause de la quantité d'eau-de-vie qu'on y ajoute, ne fermente pas, et doit être classé parmi les ratafias. C'est un véritable ratafia dans lequel le suc de raisin évaporé remplace le sucre ordinaire.

Vin muscat de Lunel.

Vin blanc de bonne qualité, un litre; ajoutez-y sirop de capillaire, une once; eau distillée de fleurs de sureau, demi-once; mêler axactement et mettre en bouteille. Ce vin peut se boire le jour même, mais il vaut mieux le préparer quelques jours d'avance.

Dans les endroits où l'on ne pourrait se procurer à volonté l'eau distillée du sureau, on aura soin, dans le temps de la floraison du sureau, de recueillir ces fleurs; on les mondera de leur pédicule, pour n'avoir que la petite fleur blanche; on en remplira une bouteille, et on versera dessus de l'eau-de vie. Une cuillerée de cette teinture pourra remplacer l'eau de sureau.

Vin de Porto factice.

Prenez,

Trois parties de vin rouge vieux Bourgogne;

Une partie de ratafia des quatre fruits, confectionné depuis plus d'un an; mêlez ensemble.

Vin d'Arbois.

Cidre nouveau préparé sans eau,

Bon vin blanc,

Par parties égales, mettez dans des bouteilles fortes, bouchez et ficelez les bouchons comme pour le vin de Champagne; trempez le bouchon et l'extrémité du goulot de la bouteille dans du mastic fondu; mettez les bouteilles à la cave, et les couchez de côté.

Tous les vins de Champagne mousseux du commerce sont des vins factices, composés de vin blanc de Champagne, dans lequel on a fait dissoudre une once de sucre candi par pinte de vin. En appliquant ce moyen à tous les vins blancs de bonne qualité, on peut faire un vin équivalent à celui que nous venons de désigner.

Vin factice ordinaire.

Raisins secs trente livres; mettez-les dans un petit cuvier de bois, versez dessus eau chaude vingt-cinq litres; laissez infuser pendant douze heures; écrasez-bien les raisins et retirez toute la liqueur, que vous verserez dans une feuillette pouvant contenir cent cinquante litres; versez de la nouvelle eau chaude sur le marc, et, après l'avoir retirée, versez-en de nouveau, de manière à obtenir tous les principes solubles du raisin et à pouvoir remplir la feuillette. Laissez fermenter dans un cellier ou une cave; soutirez; collez, et mettez en bouteilles comme du vin naturel. Lorsque l'on veut obtenir du vin rouge, on ajoute à cette liqueur des betteraves rouges cuites au four et coupées par tranches, ou, si l'on se trouve dans la saison, des fruits de sureau, des cerises appelées guignes, ou des framboises de haies; ces substances, qui ne peuvent être nuisibles, lui donnent une belle couleur.

VINS FACTICES PAR FERMENTATION.

—

Vin de Malaga.

Prenez cinq livres de raisins secs de Malaga; séparez les grains de la grappe; versez dessus dix litres de bon vin blanc; mettez le tout dans un baril défoncé qui soit tout-à-fait plein et que vous couvrirez bien; laissez macérer pendant quelques jours; les raisins se pénètreront de vin et gonfleront : alors écrasez-les, soit avec une spatule de bois, soit en les maniant avec les mains. Laissez encore macérer huit jours au bout desquels vous passerez la liqueur à travers un linge clair. On ajoute alors, pour lui donner l'amertume, fleurs de pêcher trois onces; après vingt-quatre heures de macération, on passe de nouveau, et on met ce vin dans un baril proportionné pour qu'il soit plein, et on y ajoute trois à quatre cuillerées d'eau de goudron pour lui donner le goût du vrai Malaga.

On fait encore ce vin promptement, en mêlant sur un litre de bon vin blanc,

deux onces de cassonade brune, une ou deux cuillerées d'eau-de-vie, et une cuillerée à café d'eau de goudron; filtrez et mettez en bouteille.

Vin de Xérès.

Suc de raisin blanc nouvellement exprimé, vingt-cinq litres; faites bouillir jusqu'à réduction du quart environ, en ayant soin de chauffer vivement; ajoutez à la liqueur réduite quatre livres de cassonade brute; faites fondre; passez le tout à travers un tamis, et mettez à fermenter dans un baril qui soit rempli exactement. Ces vins très sucrés fermentent lentement, et, tout le sucre ne pouvant s'y convertir en alcool, ils conservent un goût sucré.

Ce vin ne se colle et ne se met en bouteilles qu'au bout de six mois de séjour dans le baril, qu'on a soin de visiter pour le tenir toujours plein.

Vin de pêches.

Prenez cent pêches de vignes bien mûres,

Douze pêches d'espalier bien grosses et bien mûres,

Enlevez la peau et les noyaux, écrasez la pulpe du fruit dans une terrine, et ajoutez-y un demi-litre d'eau avec une once de beau miel; passez au tamis et soumettez le marc à l'action d'une presse. Versez tout le liquide dans une cruche de grès, ajoutez-y sucre quatre livres, feuilles de pêchers cinq onces, cannelle un gros, vanille deux gros, et autant de bon vin blanc que vous aviez de suc de pêches; laissez fermenter, en couvrant bien le vase. Lorsque le liquide sera éclairci et les fèces séparées, filtrez et mettez en bouteilles. Quelques personnes ajoutent une bouteille d'eau-de-vie au mélange, mais cela n'est pas nécessaire.

Ce vin, qui est très agréable au goût, est un très bon stomachique, et facilite les digestions pénibles.

On peut également faire des vins de prunes, d'abricots, seulement, comme ces fruits sont plus sucrés que la pêche, on mettrait moitié moins de sucre; on suivrait du reste le même procédé.

Vin de cerises.

Prenez cerises, dites de Montmorency, six parties,

Framboises une partie,

Cerises noires une partie,

Ecrasez les cerises pour en avoir le suc, que vous verserez dans un baril; ajoutez une livre de cassonade par dix bouteilles de ce suc; ayez soin que le baril soit plein, et conservez en outre une bouteille de ce suc pour remplir le baril et remplacer ce que la fermentation fera sortir par la bonde; lorsque la mousse s'arrêtera, fixez la bonde et laissez reposer pendant un mois; tirez alors et mettez en bouteilles.

VINAIGRE. Le véritable vinaigre est, comme son nom l'indique du vin, qui a aigri et qui est devenu acide. Dans beaucoup de ménages, surtout à la campagne, on prépare le vinaigre en mettant dans un baril du vin et des lies de vin; on a soin de ne jamais remplir entièrement le baril et de lui laisser une petite ouverture pour donner passage à l'air. Lorsqu'une fois le premier vin est converti en vinaigre, on a soin chaque fois que l'on tire du vinaigre de le remplacer par de nouveau vin. Ce vinaigre est toujours pur.

Dans le commencement on a donné le nom de vinaigre non seulement au vin aigri, mais encore à toutes les liqueurs fermentées qui ont passé à l'aigre; ainsi il y a des vinaigres de vin, de cidre, de poiré, de bière, et enfin on a donné aussi ce nom à l'acide acétique retiré du bois. Le vinaigre est blanc ou rouge, selon la couleur du vin dont il a été retiré; il doit avoir une saveur acide franche, sans âcreté ni amertume; et de plus avoir une odeur pénétrante, acide, et un peu alcoolique. La force et l'acidité du vinaigre dépendent de la qualité des vins employés à sa fabrication; les meilleurs vins donnent le meilleur vinaigre. On peut augmenter l'acidité du vinaigre en l'exposant à une chaleur de

soixante degrés; mais cette chaleur, qui concentre son acide a l'inconvénient de le priver de ses parties alcooliques; le meilleur moyen pour avoir du bon vinaigre concentré est de l'exposer un peu à la gelée; la partie aqueuse se gèle, et le vinaigre, qui reste liquide, retient tout l'acide et l'alcool.

Falsifications. Les vinaigres du commerce sont souvent falsifiés; on mêle avec le vin qu'on veut convertir en vinaigre de la bière, du cidre, du poiré, de l'hydromel; et, pour masquer la faiblesse de ces vinaigres, on y fait infuser du piment, quelquefois un peu de gingembre, du poivre, des épices d'Auvergne, de la moutarde, du raifort, etc. et un peu d'eau-de-vie pour qu'ils puissent se conserver. Ces vinaigres frelatés se reconnaissent parce qu'ils ont une saveur âcre, amère et mordicante, surtout après qu'on les a réduits en les faisant évaporer sur le feu. Quelques vinaigriers enfin ajoutent à leur vinaigre un peu d'acide sulfurique: cette dernière fraude se reconnaît parce que ce vinaigre agace fortement les dents, et si on la soupçonnait, on pourrait la faire constater par un chimiste. Heureusement le vinaigre ne s'emploie qu'en petite proportion dans les assaisonnemens, et ces fraudes ne sont pas très pernicieuses pour la santé; seulement dans les cas d'esquinancie où l'on se gargarise souvent avec de l'eau et du vinaigre, si ce dernier contenait du piment ou autres substances âcres, il augmenterait le mal au lieu de rafraîchir.

Le vinaigre retiré du bois par la distillation se substitue quelquefois au vinaigre de vin; pour cela on y ajoute un peu d'eau-de-vie et de tartre blanc. Ce vinaigre n'est pas malfaisant, il se conserve très bien, et, sous ce rapport, il est préféré pour l'usage de la marine, parce qu'il peut subir les longs voyages sans s'altérer. Son usage d'ailleurs ne présente aucun danger, et l'acide acétique y est presque pur.

DIFFÉRENTES MANIÈRES DE FAIRE LE VINAIGRE.

Première manière.

Achetez, selon votre consommation, une demi-queue ou un quart de queue de vin, plus ou moins. A son arrivée chez vous, collez-le comme je l'ai indiqué au vin blanc s'il est blanc, et au rouge s'il est rouge. Lorsqu'il est limpide, vous y ajoutez une cannelle de bois (ne vous servez jamais de cannelle de cuivre ou d'étain, les acides les rongent, il en sort un poison); vous en tirez un tiers que vous mettez dans des bouteilles que vous avez soin de boucher; vous remplissez votre pièce jusqu'à la bonde avec du bon vin de même couleur, et vous la bouchez légèrement avec un bouchon de liége garni de papier ou de linge. Il faut déposer votre pièce dans un endroit tempéré, plutôt frais que chaud, et la tenir élevée à un pied et demi de terre.

Au bout d'un mois, vous pouvez encore en sortir un tiers, la remplir de nouveau et suivre ce précepte pour l'avenir.

Votre mère peut vous durer vingt-cinq et trente ans, et même plus, si votre pièce est reliée en fer. N'y mettez jamais du vin qui ait des fleurs ou qui soit trouble, cela occasionerait un dépôt qui serait plus nuisible que profitable.

Deuxième manière.

Selon la quantité de vinaigre que vous voudrez faire, rouge ou blanc, procurez-vous du bois d'if; réduisez-le en copeaux; mettez-en dans une pièce de vin ce que vous en pourrez tenir dans vos mains; cela vous procurera un très bon vinaigre.

Troisième manière.

Si vous désirez un vinaigre bien fort, mettez dans une pièce de vin trente ou quarante gousses de poivre-long bien mûr; pour qu'il le soit, il le faut rouge, d'une belle couleur; ajoutez-y un quarteron de gingembre; mettez ces deux drogues dans votre pièce, laissez-les pendant une quinzaine de jours. Au bout de ce temps, retirez-les et laissez-les sécher; vous aurez eu soin d'enfiler votre poivre long et de mettre votre gingembre dans un sachet, afin de les retirer plus facilement. Lorsque vous

voudrez faire d'autre vinaigre, vous emploierez le même procédé, et vous vous servirez des mêmes ingrédiens qui ont déjà servi.

Quatrième manière.

Pour faire du vinaigre en fort peu de temps et le faire revenir en vin (procédé qu'employaient les vinaigriers dans le temps que le vinaigre payait moins d'entrée que le vin), voici le moyen dont ils se servaient: un jour ou deux avant de faire entrer leur vin dans Paris, ils mettaient dans chaque pièce une poignée de racines de bettes; par là il était bientôt aigri : arrivés chez eux, ils retiraient ces racines et les remplaçaient par la même quantité de racines de chou.

Cinquième manière pour faire un vinaigre excellent.

Pour une pièce de vin mettez une once de cannelle de la Chine, deux onces de poivre-long; de gingembre une once; poivre noir en grain, deux onces; deux ou trois noix muscades que vous ferez sécher et réduirez en poudre. Lorsque tous vos ingrédiens seront préparés, mettez-les dans un sachet de crin; faites-leur faire deux ou trois bouillons dans douze litres de bon vinaigre; ensuite vous ferez bouillir douze litres de bon vin; vous aurez un tonneau à moitié vide, vous y jetterez votre décoction; vous pouvez employer, si bon vous semble, des vins qui tirent au besaigre pour remplir; vous boucherez votre tonneau et laisserez votre vinaigre se faire.

Autre manière très simple de faire du vinaigre à la campagne.

Prenez des mûres sauvages, de celles que produisent les ronces; cueillez-les avant leur parfaite maturité, lorsqu'elles sont d'un beau rouge sans être noires; mettez-en la quantité que vous voudrez dans un chaudron avec du vin rouge; faites-leur jeter un bouillon; mettez le tout soit dans un tonneau ou baril; remplissez-le de vin; ajoutez-y une poignée de sel, quelques poivres-longs si vous en avez, ou du poivre en grain; bouchez le tonneau, et au bout d'un mois vous obtiendrez de très bon vinaigre.

Autre manière.

Prenez un litron de farine de seigle que vous détremperez avec du vinaigre rouge ou blanc, selon l'espèce de vinaigre que vous voudrez obtenir; vous en formerez une pâte qui aura la consistance d'une pâte ferme, comme pour du pain; vous la cuirez à un feu doux, c'est-à-dire que vous la mettrez après le pain retiré du four. Laissez bien sécher cette pâte; quand elle sera sèche, pilez-la et la réduisez à son état primitif, je veux dire en farine; retrempez cette farine avec même vinaigre; faites-lui éprouver trois fois cette métamorphose; au bout de la troisième fois, vous pourrez en mettre dans du vin, et en peu de temps vous obtiendrez un très bon vinaigre.

Manière de faire le vinaigre rosat

Prenez un quateron de feuilles de roses d'églantier ou de roses communes, et autant de mûres sauvages qui ne seront pas à leur parfaite maturité; ajoutez une once d'épine-vinette bien mûre; faites sécher le tout à l'ombre; quand cela sera bien sec vous le pilerez et réduirez en poudre très fine; vous mettrez ensuite une demi-once de cette poudre dans un demi setier de bon vin rouge ou blanc; vous délayerez ce mélange et le laisserez ensuite reposer; vous le passerez au travers d'un linge, et vous aurez du vinaigre rosat.

Un auteur a dit qu'on obtenait le même résultat avec de la moelle de lièvre; il indique son procédé de cette manière : un gros de moelle de lièvre que vous mettez dans un chopine de vin.

Vinaigre du connétable. Dans un pot de terre verni, de la capacité de trois pintes, mettez deux pintes d'excellent vinaigre rosat; une livre de raisin d'Alexandrie nouveau, que vous épépinerez avant de le

mettre dans le vinaigre ; vous exposerez ce mélange sur de la cendre chaude, l'espace de dix heures ; après ce temps, vous lui ferez jeter quelques bouillons ; quand il sera à moitié refroidi, vous le passerez au travers d'un linge ; versez-le ensuite dans des bouteilles propres que vous boucherez bien.

Vinaigre de lavande pour la toilette. Procurez-vous un pot comme je viens de l'indiquer, et selon la quantité que vous voudrez avoir de vinaigre. Vous mettrez deux onces de fleurs de lavande nouvelle, quelques zestes de citron par pinte de vinaigre ; vous laisserez infuser le tout pendant vingt-quatre heures. Exposez votre vase bien luté sur de la cendre chaude ; laissez-le pendant huit ou dix heures sans le faire bouillir ; passez ensuite à la chausse ou au filtre de papier gris, et conservez ce vinaigre dans des bouteilles hermétiquement bouchées.

Vinaigre des quatre-voleurs. Vous prendrez sommités d'absinthe une once ; romarin, sauge, menthe et rue, de chaque une demi-once ; fleurs de lavande deux onces ; calamus aromatique ou roseau aromatique, cannelle, girofle, noix muscade, gousses d'ail fraîches, de chaque deux gros ; camphre une demi-once, et vinaigre rouge huit livres. On pile tous ces ingrédiens ; on coupe les gousses d'ail, et on met le tout dans un vase de terre vernie. On verse dessus le vinaigre, et on fait digérer le tout à une douce chaleur, soit au soleil, soit au bain de sable, pendant trois semaines ou un mois ; on exprime les plantes et on filtre le vinaigre au travers d'un papier gris, puis on ajoute le camphre dissous dans un peu d'esprit-de-vin. On conserve ce vinaigre dans un vaisseau bien bouché.

Vinaigre a l'estragon. Mettez dans une cruche six pintes de bon vinaigre blanc d'Orléans et une livre et demie de feuilles d'estragon, que vous aurez laissées se flétrir à l'ombre, ayant bien soin de les étendre afin qu'elles ne s'échauffent pas ; quand l'estragon sera fané, mettez-le dans la cruche avec le vinaigre, en y ajoutant un petit nouet de clous de girofle et les zestes de deux citrons ; puis vous boucherez bien le vase, que vous exposerez à l'ardeur du soleil pendant quinze jours, ou bien vous le mettrez deux ou trois fois dans le four, après que le pain en aura été retiré. Vous pourrez après cela vous en servir. Je regarde comme inutile d'y mettre du sel, ainsi qu'on a accoutumé de le faire. Vous décanterez votre vinaigre, c'est-à-dire que vous le tirerez à clair ; vous exprimerez les feuilles d'estragon, et vous passerez le vinaigre au papier gris ou à la chausse de futaine, comme je l'ai indiqué au verjus (Voy. Verjus) ; ou bien prenez un grand tamis de crin sur lequel vous mettrez un rond de papier gris, formé de deux feuilles étendues l'une sur l'autre ; de manière à couvrir tout le fond du tamis et à dépasser ses rebords de deux à trois pouces ; vous verserez le vinaigre dessus doucement, et quand vous l'aurez obtenu ainsi clair ; versez-le dans des bouteilles que vous boucherez bien.

Vinaigre Surard. Il se fait par le même procédé que le précédent, en mettant un tiers de moins de fleurs de sureau que d'estragon.

Vinaigre a la rose pour la toilette ou les salades. Le procédé est le même que pour celui à l'estragon flétri à l'ombre ; seulement, au lieu d'estragon, vous mettrez la même quantité de fleurs de roses épluchées et séchées. En place d'un nouet de girofle vous mettrez un chapelet de racines d'iris de Florence, bien sèches ; quand votre vinaigre sera fait, vous pourrez faire resservir plusieurs fois le chapelet en le faisant sécher après que vous vous en serez servi.

Vinaigre a la ravigote. Prenez feuilles d'estragon flétries à l'ombre, feuilles de pimprenelle, civette et échalottes épluchées, de chaque deux onces ; ail frais et fleurs de sureau, une once et demie ; les zestes de deux citrons et une douzaine de clous de girofle concassés ; mettez le tout dans une cruche avec six pintes de bon vinaigre blanc d'Orléans, le plus fort possible ; comme tous ces ingrédiens sont fort vis-

queux, et qu'ils diminuent de beaucoup la force du vinaigre, vous y ajouterez deux onces et demie d'esprit-de-vin ; ce qui vous fera un excellent vinaigre et qui se conservera plus long-temps. Vous laisserez les ingrédiens infuser un mois, et vous décanterez comme je l'ai indiqué au vinaigre de l'estragon (Voy. cet article).

Vinaigre de cidre. Pour une pièce d'Orléans remplie de cidre ou de poiré, préparez un levain d'une livre et demie fait avec de la farine de seigle, comme je l'ai indiqué au vinaigre de vin. Si vous ne voulez pas employer du vinaigre pour faire votre levain, laissez-le aigrir de lui-même ; quand il le sera, délayez-le avec de l'eau tiède, et introduisez-le ainsi par la bonde ; remuez bien le tout avec un bâton ; comme je l'ai indiqué pour coller les vins ; mettez la pièce dans un endroit, comme une cuisine, ou tout autre où il y aurait à peu près la même chaleur, et au bout de dix à douze jours vous avez du vinaigre. Sitôt que vous lui trouverez un bon goût, soutirez-le, et vous le mettrez en bouteilles ; car il se gâterait et deviendrait *vapide*, ce qu'il faut éviter. Si vous employez le cidre fait avec des poires, qu'on appelle *poiré*, vous obtiendrez un meilleur vinaigre ; il sera plus fort et plus agréable à l'œil.

Vinaigre de bière. Mêmes procédés que pour celui de cidre ou de poiré.

Vinaigre (Sirop de) muscat. Vous prendrez une bouteille de pinte de vinaigre blanc ; vous prendrez quatre livres de sucre clarifié et cuit au soufflé ; mettez-y votre vinaigre, et au premier bouillon vous le retirez du feu ; versez-le dans une terrine, laissez-le refroidir, ensuite mettez-le en bouteilles.

VIOLETTE. On donne ce nom à deux espèces de pommes. La première, plus longue que plate, a le fond du coloris blanchâtre, un peu tiqueté aux endroits où le soleil n'a pas donné, mais chargé, ou plutôt rayé, et fouetté d'une assez belle couleur de rouge enfoncé aux endroits qui en sont vus. La couleur de sa chair est fort blanche, et cette chair très fine et délicate, l'eau extrêmement douce et sucrée, ne laissant aucun marc. On commence à en manger, dès qu'on la cueille, jusqu'à Noël ; elle ne passe pas outre. La seconde qu'on prétend être meilleure que la violette ordinaire, et durer plus long-temps, ne commence qu'après l'autre.

On donne encore le nom de grosse violette longue à une des plus mauvaises espèces de figue. Le nom de violette hâtive à une espèce de pêche qui vient au mois de septembre, immédiatement après les chevreuses ; et celui de violette tardive, à une autre espèce de pêche qui vient au mois d'octobre. On l'appelle encore pêche marbrée. Elle surpasse toutes les autres par son goût agréable, quand elle est bien mûre ; il lui faut beaucoup de chaleur. Elle vient un peu plus grosse que la violette ordinaire, et ne colore pas si universellement qu'elle, de là vient qu'on lui donne cet autre nom de marbrée, parce que souvent elle n'est en effet, que fouettée d'un rouge violet. Son défaut est de ne pas bien mûrir, et de crevasser partout, quand la fin de l'été ou de l'automne est trop humide ou trop froide.

VIOLETTE. Plante basse et rampante, qui porte au commencement du printemps une fleur d'un gros bleu, d'une odeur douce et suave, que l'on confit de diverses sortes, dont on fait des eaux, des glaces, des sirops, etc.

Violettes (Conserve de). Prenez des violettes bien épluchées ; pilez-les, passez-les dans un linge, exprimez-en le jus ; mettez-les dans le sucre cuit au soufflé ; après l'avoir ôté de dessus le feu, mêlez bien le tout. Mettez-y un peu de jus de citron ; mettez votre conserve dans des moules, et vous la découperez de telle figure que vous voudrez.

Violettes (Eau de). Prenez des violettes cueillies du matin avant le lever du soleil, parce que la fraîcheur de la nuit aura concentré leur parfum ; deux poignées suffiront pour deux pintes d'eau ; n'employez que les fleurs, et mettez dans cette eau une demi-livre de sucre ; faites infuser le tout pendant six heures ; passez ensuite à tra-

vers un linge, et pour la boire plus agréablement, mettez cette eau à la glace.

Violettes (Glace de). Pilez la violette; épluchez-la avec de l'eau et du sucre; passez cette teinture au tamis; travaillez-la à la salbotière ; dressez ensuite dans des gobelets, et servez.

Violettes (Marmelade de). Faites cuire du sucre à la grande plume; étant à moitié chaud, délayez-y de la violette pilée et passée au tamis. Il faut une livre et demie de sucre pour une demi-livre de violette.

Violettes (Sirop de). Epluchez une demi-livre de fleurs de violettes (celles des bois est la meilleure) ; mettez-la dans une terrine, ou autre vase susceptible d'être bouché ; vous ferez bouillir trois demi-setiers d'eau, et ne mettrez l'eau dessus vos violettes que dix minutes après que vous l'aurez retirée du feu, parce que votre infusion, qui doit être d'un beau violet, serait verte, l'eau étant versée dessus trop bouillante; vous mettrez votre infusion à l'étuve, pour qu'elle se tienne chaude jusqu'au lendemain, que vous en retirerez la fleur, en exprimant bien le tout dans une serviette pour en retirer la teinture ; vous la mettrez dans une terrine avec trois livres de sucre en poudre, que vous y ferez fondre ; vous remettrez la terrine à l'étuve pendant vingt-quatre heures, en remuant de temps en temps; tenez l'étuve chaude pendant tout ce temps, comme pour le candi ; cela vous produira deux bouteilles de sirop; vous aurez attention, avant de le mettre en bouteille, d'en prendre la cuisson, qui est au fort lissé, pour qu'il se conserve et qu'il ne fermente point ; de tous les sirops, c'est le seul qui se fait sans aller au feu.

VIRGOULEUSE. Espèce de poire qu'on mange en automne; c'est une poire de figure assez longue et assez grosse, ayant environ trois ou quatre pouces de haut sur deux à trois de large. La queue en est courte, charnue et penchée, l'œil médiocrement grand et un peu enfoncé, la peau lisse et unie, et quelquefois colorée, et qui enfin de verte qu'elle était sur l'arbre, jaunit à mesure qu'elle approche de sa maturité, et en mûrissant devient tendre et fondante ; ensorte que quand on la prend à propos, elle se trouve un des meilleurs fruits du monde. Son arbre a partout une vigueur extraordinaire. Les poires de virgoulé qui sont à une belle exposition, y acquièrent un vermillon admirable.

VISITES gastronomiques. Ce n'est pas le tout d'être roué, il faut encore être honnête, répétait souvent l'avocat Coqueley, connu dans le siècle dernier par ses bons mots, et surtout par le sérieux imperturbable avec lequel il proférait des choses fort plaisantes. Nous dirons de même : Ce n'est pas le tout de manger chez les gens, il faut encore les visiter, et leur prouver que ce n'est pas leur cuisinier seul qui nous attire chez eux, quoiqu'à parler sans fard la table soit maintenant à Paris le premier lien de la société. Ces visites, connues sous le nom de *visites de digestion*, sont devenues d'obligation rigoureuse ; et l'on ne saurait, sans impolitesse, se soustraire à ce devoir. Mais avant que d'en parler, nous devons dire un mot des visites préparatoires qui, sans être de rigueur, sont cependant bonnes à faire, parce qu'elles disposent favorablement l'amphitrion, et lui donnent une opinion avantageuse de la politesse et du savoir-vivre du convié.

Il arrive souvent que, par suite de liaisons réciproques, ou par l'effet de quelques circonstances, de quelques événemens heureux, l'on se trouve invité à dîner dans une maison où l'on n'a jamais été, et même par un amphitryon qu'on voit pour la première fois. Ces invitations sont ordinairement verbales, et se font en maison tierce, à la suite d'une partie arrangée, ou d'après le désir que l'amphitrion a de former quelque liaison avec un homme dont il a entendu vanter l'esprit, le crédit ou la fortune, ou dont il a goûté les qualités personnelles dans le dîner qu'ils viennent de faire ensemble. Dans ce cas, s'il doit s'écouler plus de vingt-quatre heures avant que ce dîner ait lieu, l'invité fera bien de passer chez l'amphitrion, et de s'y faire inscrire. Cette démarche, qui annonce

un homme bien élevé et qui connaît l'usage du monde, fera un très bon effet, et influera même, plus qu'on ne croit, sur la confection du dîner.

Passons maintenant aux visites de digestion.

On appelle ainsi celle que l'on rend en personne à l'amphitrion, dix jours au plus, ou cinq jours au moins après le dîner prié, que l'on a fait chez lui.

Quand la politesse ne commanderait pas ces sortes de visites, la reconnaissance en ferait un devoir. C'est bien le moins qu'on aille remercier celui qui nous a fait passer une journée agréable; qui nous a fait faire un excellent dîner, où il a payé de sa personne, de ses soins et de sa bourse, et qui est dans le cas de nous en faire faire encore.

Comme grâces à l'heure actuelle des repas, la soirée se passe tout entière à table, il est assez difficile de saisir le moment opportun pour rendre ces sortes de visites; et il se serait à desirer que chaque amphitrion voulût bien indiquer un jour de la semaine ou du mois où l'on serait certain de le trouver chez lui et hors de table. Cette certitude serait d'un grand soulagement pour la gratitude des convives, qui ne se trouve pas satisfaite par le dépôt d'un simple billet de visite. Cependant ils sont valablement libérés s'ils l'apportent en personne, et que l'amphitrion soit absent ou dans l'exercice de ses fonctions gourmandes.

Il est une troisième espèce de visite nutritive, que les gourmands connaissent très bien, et qui est à leurs yeux d'une grande importance; aussi s'en acquittent-ils toujours avec ferveur. Ce sont les visites d'appétit. Quinze jours environ après la visite de digestion, on retourne dans la même maison, et il est très important que ce soit à une heure à laquelle l'amphitrion soit chez lui et reçoive; car cette visite manque absolument son objet, si elle ne devient pas en quelque sorte un argument *ad hominem*. On devine déjà, par le nom que nous lui avons donné, que le principal but que l'on a eu en la faisant est de s'attirer une nouvelle invitation: aussi n'épargne-t-on rien alors pour flatter l'amour-propre de l'amphitrion, et lui paraître aimable; et comme rien ne rend un gourmand plus éloquent que l'appétit, il est rare que l'on n'y réussisse pas, et que peu de jours après l'on ne reçoive une invitation dans toutes les règles. Mais cette sorte de visite, semblable au coup du milieu, doit être unique. On aurait l'air, en la répétant, de quêter un dîner, ce qui non seulement est presque toujours le moyen de n'en pas avoir, et par conséquent de s'humilier en pure perte; mais ce qui ne manquerait pas de faire prendre à l'amphitrion une fort mauvaise opinion de vous, et même de vous perdre entièrement dans son esprit. Il faut alors se tenir tranquille, et n'y retourner que lorsque la nouvelle année, ou quelques décès, nominations, naissances, et autres événemens qui l'intéressent, personnellement ou d'une manière très particulière, vous fourniront l'occasion et le prétexte naturels, d'une nouvelle visite.

Nous terminerons ces réflexions sur les visites nutritives, par rappeler à nos lecteurs qu'il est souverainement malhonnête de rendre une visite à quelqu'un qui est à table. Aucune raison quelconque ne saurait autoriser une semblable visite, ni aucun prétexte l'excuser. Si l'amphitrion est seul à table, ce serait paraître vouloir surprendre les secrets de son intérieur; s'il est en compagnie on trouble le service, on paralyse les convives, car rien n'embarrasse plus des gens qui dînent, que l'intervention d'un homme de sang-froid, etc., etc. De toute manière on doit donc absolument s'abstenir d'entrer; et si le portier ne vous a prévenu qu'on était à table, il faut s'arrêter à la porte de l'anti-chambre, retourner sur ses pas, et revenir plus tard, ou prendre mieux son temps un autre jour. Si cependant les valets ont ordre, dans ce cas, d'introduire les survenans dans le salon, en attendant la fin du dîner, on peut s'y laisser conduire; mais il ne faut pas souffrir qu'on avertisse l'amphitrion de votre arrivée, ce serait l'exposer lui-même à manquer à ses convives, en témoignant

une impatience intempestive d'abréger le repas : tant il est vrai qu'une impolitesse en entraîne toujours une autre.

VIVE. Poisson de mer à-peu-près de la taille et de la figure du maquereau ; mais il a la peau plus unie, la chair plus ferme et les arêtes plus piquantes. La chair de la vive est tendre, blanche, ferme, courte, friable, et d'un très bon goût. C'est un des poissons les plus sains et les plus exquis que l'on serve sur les tables. La vive est armée, à chaque oreille et sur le dos, d'arêtes piquantes et très dangereuses, auxquelles on ne saurait trop faire attention. S'il arrivait, en l'apprêtant qu'on en fût piqué, il faudrait faire saigner long-temps la plaie, et la frotter du foie de la vive, ou piler un ognon avec du sel, et le délayer avec de l'esprit-de-vin, pour mettre sur la plaie jusqu'à ce qu'elle soit guérie.

Vives, sauce aux capres. Ayez six vives, coupez-en les piquans des ouïes et du dos ; videz-les ; lavez-les ; ciselez-les des deux côtés ; mettez-les mariner dans un peu d'huile, avec persil et sel ; un quart-d'heure avant de servir, mettez-les griller ; arrosez-les de leur mariuade ; faites-les cuire des deux côtés ; dressez-les, et servez-les avec sauce au beurre.

Vives a la maître d'hôtel. Préparez et faites griller ces vives comme les précédentes, et servez-les avec une sauce à la maître-d'hôtel.

Vives a l'italienne. Ayez six vives, videz et préparez-les comme il est indiqué ci-dessus ; coupez-leur la tête et la queue : ne ciselez point ; mettez dans une casserole avec une demi-bouteille de vin blanc, quelques tranches d'ognons, carotte, persil en branches, une feuille de laurier, et du sel en suffisante quantité ; faites-les cuire, et, leur cuisson faite, égouttez-les ; dressez-les ; saucez-les d'une italienne blanche et servez (Voy. sauce).

Vives grillées. Après les avoir vidées et bien essuyées, il faut les ciseler et les mettre mariner avec sel, huile, etc., et les faire griller. Etant bien cuites, servez-les avec une sauce aux câpres ou une espagnole fine, avec un morceau de beurre ou une sauce à la maître-d'hôtel.

Vives a l'allemande. Préparez six belles vives, comme il est indiqué ci-dessus ; leur ayant aussi coupé la tête et les bouts de la queue, lardez-les de filets d'anchois et d'anguilles ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un demi-bouteille de vin blanc, un peu de basilic, une demi-feuille de laurier, ou clou de girofle, persil ognons et carottes ; faites cuire ainsi vos vives, et, leur cuisson faite, passez leur fond au tamis dans une casserole ; ajoutez-y un pain de beurre manié dans un peu de farine ; faites cuire et réduire à consistance de sauce, et, au moment de servir, exprimez-y un jus de citron ; égouttez-vos vives ; dressez-les ; saucez-les de cette sauce, et servez.

Vives au court-bouillon. Etant appropriées, il faut ficeler les têtes, et les mettre cuire dans un court-bouillon. Vous les égouttez, dressez sur un plat, et les servez avec telle sauce qui vous convient, ou garnies de persil, avec un huilier.

VOISINAGE A TABLE. Le vulgaire pense qu'il suffit d'être riche et libéral pour devenir un bon amphitrion, mais ceux qui ont approfondi cette matière, et qui ont réfléchi sur toutes les qualités nécessaires pour mériter ce titre dans toute son étendue, se sont convaincus que le ciel fait cette grâce à fort peu de personnes, et qu'un bon amphitrion est presque aussi rare qu'un bon rôtisseur.

En effet, avec de l'argent, un excellent cuisinier, un maître-d'hôtel intelligent, de bons fournisseurs, un sommelier habile et probe, un officier vraiment artiste, et même une longue étude dans tous les élémens qui constituent une bonne cuisine, on peut encore être un amphitrion fort médiocre. *Non in solo pane vivit homo* ; et le meilleur, le mieux choisi, le mieux servi et le plus long des dîners, peut être encore un repas fort insipide si l'on méconnaît l'art de bien assortir ses convives, et surtout de les placer convenablement à table.

J'ai acquis l'autre jour une preuve de

plus de cette vérité. Je me trouvais chez un homme qui jouit de la réputation d'un très bon maître de maison, et qui le mérite sous plus d'un rapport. Nous étions vingt-cinq personnes, et il y avait à dîner pour quarante. Douze entrées, six hors-d'œuvre, deux relevés, quatre rôtis, des entremets tant végétaux que sucrés, des vins de toute espèce, d'excellentes pâtisseries, des glaces, des liqueurs, un café délicieux, tout cela s'y trouvait en profusion. Le service était chaud et bien à point; enfin les convives étaient tous gens de mérite, d'esprit et de réputation, et cependant je n'ai jamais fait de dîner dont les entr'actes m'aient paru plus longs et plus insipides. On en va bientôt voir la cause.

J'ai dit que nous étions vingt-cinq convives; pas un ne connaissait l'autre, ce qui, d'abord, n'est pas très propre à faire naître la confiance, mais comme rien n'est plus fait pour l'établir que la table, ce n'eût été qu'un léger inconvénient, si chacun avait été placé comme il aurait dû l'être.

Ces convives, quoique étrangers l'un à l'autre, étaient tous connus du maître de de la maison; c'était donc à lui de les bien assortir en les faisant asseoir; mais, soit insouciance, soit distraction, soit ignorance, il n'en fit rien; il laissa au hasard le soin de distribuer les places; or, vous allez voir ce qu'il en résulta.

Parmi les vingt-cinq convives, il se trouvait des banquiers, d'anciens fournisseurs, des militaires, des auteurs, des curés, des négocians, des artistes, des magistrats, des acteurs, des poètes et des amateurs. Assurément, il y avait là de quoi former une société fort agréable; tout dépendait du voisinage, car l'on sait qu'à une table de vingt-cinq couverts, la conversation ne peut être générale.

L'un des curés se trouva placé entre un poète et un acteur, le fournisseur auprès d'un juge, les machands, à côté des auteurs; les artistes, près des fournisseurs; les militaires, à côté des bourgeois, etc.; en sorte que chacun, ayant un voisin qui n'entendait pas sa langue, fut contraint de tenir la sienne captive, après avoir soudé la conversation avec lui.

On n'entendit guère, pendant tout le repas, que des mots entrecoupés, et le bruit des assiettes et des couverts fut à peu près le seul entretien de ce repas mal assorti.

Le poète voulut parler d'une de ses œuvres au curé qui l'entretint de son dernier prône, et qui ne comprit rien à ce que l'acteur voulut lui raconter de l'histoire des coulisses; l'un des auteurs avait entamé une discussion grammaticale avec le marchand qui ne lui répondit que par des plaintes sur la stagnation du commerce. L'artiste faisait au fournisseur la description d'un tableau d'histoire qu'il méditait, tandis que celui-ci regrettait le temps passé où il faisait de si bonnes affaires. Le militaire et l'amateur furent ceux qui s'entendirent le mieux, parce que ce dernier avait une teinture de toutes les sciences, n'étant point étranger à l'art militaire; mais il s'ennuya bientôt de n'entendre parler que de bastions, de projectiles, d'ouvrages à cornes, de tir, de l'ordre profond et de l'ordre mince, et il envia le voisinage de l'artiste.

C'est ainsi que chacun, mal placé, perdit toute sa valeur. Tous les convives sortirent de table assez mécontens les uns des autres, et par conséquent d'eux-mêmes; car l'on est d'autant plus content de soi, que son orgueil s'est trouvé satisfait. Je remarquai même que cet isolement qui aurait dû tourner au profit de l'appétit (car que faire à un repas où l'on ne peut causer, à moins que l'on y mange?) l'avait en quelque sorte paralysé, et qu'au grand regret de l'amphitrion, l'on mangea beaucoup moins que si l'on avait été mieux assorti.

Quelques jours après je fus, suivant l'usage, lui faire une visite de digestion. La conversation tomba sur le dîner qu'il nous avait donné, et il se plaignit de la réserve générale qui y avait régné, et de l'éloignement dans lequel les convives étaient respectivement demeurés. « Cela ne serait point arrivé, lui dis-je, si, suivant un usage que j'ai vu pratiquer avec succès

dans quelques maisons, et qui devrait être adopté dans le plus grand nombre, vous aviez fait une distribution des places analogue à l'esprit de ceux qui devaient les occuper. Il fallait placer le poète à côté de l'acteur. Le curé et le magistrat, hommes graves et sensés, se seraient fort bien trouvés à côté l'un de l'autre. Le banquier, le marchand et le fournisseur, rapprochés tous les trois, et parlant une langue à peu près commune, se fussent entretenus de la bourse, du commerce, et se seraient réciproquement éclairés. L'amateur, l'artiste et le militaire auraient été charmés de se trouver voisins : le premier aurait servi d'interprète aux deux autres, et tous trois auraient établi entre eux une conversation aussi agréable qu'instructive, que l'auteur, en s'y mêlant, aurait égayée par des bons mots, et corroborée par des citations bien placées. Par ce moyen votre dîner aurait été aussi agréable qu'il a été bien servi; vos convives, satisfaits les uns des autres, l'eussent été de vous complètement, et leur reconnaissance eût été partagée entre l'excellente chère que vous leur avez fait faire, et le soin que vous auriez pris de les bien assortir. En manquant à cette dernière attention, vous nous avez renvoyés tous fort bien repus, il est vrai, mais assez mécontens de nos voisins : tout dépend donc de bien mettre chacun en sa place. »

Mon amphitrion sentit la force de ces observations, me remercia et se promit bien d'en profiter. En effet, quelques jours après, il donna un second dîner aux mêmes personnes. Le nom de chaque convive, écrit au milieu d'une jolie vignette, et placé sur son couvert, détermina l'ordre de la séance, et cet ordre combiné d'après mes remarques convint à tout le monde : chacun fut enchanté de son voisin; la conversation devint intarissable, et par une suite nécessaire, l'appétit redoubla; car rien n'en donne plus et ne fait mieux digérer qu'une discussion très animée; l'exercice de la parole étant le plus salutaire de tous ceux qu'on peut faire à table. On fit donc honneur à tous les plats, à tous les vins; on bénit l'amphitrion qui savait si bien assortir son monde, et l'on se promit bien de ne jamais manquer a ses invitations.

C'était ainsi qu'au moyen d'une précaution si facile à prendre, qui lève tous les embarras, et qui coupe court à toutes les cérémonies, on peut, d'un assemblage de gens fort ordinaires, faire une réunion charmante. Cela ne demande qu'un esprit juste de la part de l'amphitrion et une connaissance un peu approfondie de l'état et du caractère de ses convives. Alors le repas le plus nombreux ne dégénère jamais en cohue; personne ne trouve le temps long parce que l'amour-propre de chacun est satisfait; au grand plaisir des bavards, des gourmands et des vrais amateurs, on prolonge le festin sans ennui, et c'est alors surtout que se vérifie ce proverbe si cher à tous les hommes de bonne société, qui dit qu'on ne vieillit pas à table. Tout y dépend du voisinage, et nous venons d'indiquer une méthode sûre pour que ce voisinage, toujours bien combiné, plaise à tout le monde; il ne s'agit pour cela que de mettre l'amour-propre de chacun bien à sa place, et, dans une position telle, qu'il jouisse et du sien et de celui des autres.

VOLAILLE. Se dit des oiseaux domestiques qu'on élève et qu'on nourrit dans une basse-cour, comme dindons, poulets, poules, chapons, oies et canards domestiques, pintades, etc.

Il ne faut tuer la volaille qu'après qu'elle a été un certain temps sans manger. Dès qu'elle est tuée, il faut la plumer toute chaude, la battre sur l'estomac, lui coucher les pattes sur le ventre, et la laisser mortifier quelques jours, suivant les endroits ou la saison; et cela dans un lieu frais, le dos de la volaille exposé à l'air, c'est-à-dire l'estomac en dessous. Si vous la transportez, il ne faut point l'enfermer qu'elle ne soit bien froide, parce qu'elle se gâterait promptement. Quelques uns lui tirent le gros boyau.

Volaille (Quenelles de). Ayez quatre blancs de volaille, dont vous râpez les chairs avec le couteau, de telle sorte qu'il n'y reste ni peaux ni nerfs; après les avoir

pilés, passez-les à travers un tamis à quenelles; puis posez-les sur une assiette; trempez une mie de pain mollet dans du lait; quand elle est bien trempée, pressez-la bien dans un torchon neuf, pour en extraire le lait; mettez-la ensuite dans un mortier et pilez-la à force de bras. Mettez égale quantité de pain que de chair de volaille; mettez autant de beurre que de pain, et pilez ensemble jusqu'à ce qu'on ne reconnaisse plus aucune trace de beurre. Alors mettez-y la chair de volaille; pilez le tout jusqu'à ce que le mélange soit parfait; ajoutez-y quatre jaunes d'œufs avec sel; gros poivre, un peu de muscade. Quand le tout est bien pilé, fouettez deux blancs d'œufs que vous mêlerez avec votre appareil. Avant de retirer votre quenelle du mortier, faites-en pocher un peu, afin de voir si elle est d'un bon sel. Alors réservez-la pour votre usage, dans les mets que vous devez apprêter.

Volaille (Consommé de). (Voy. consommé).

Volaille (Demi-glace de). Mettez dans une marmite cinq à six livres de tranches de bœuf, quatre livre de veau, cinq à six vieilles poules, et tous les débris des volailles qui ont été servies pour entrées, soit rôties, soit crues; remplissez votre marmite de bon bouillon, que vous faites bouillir et écumer; garnissez-la de deux carottes, deux ognons, deux clous de girofle, d'un bouquet assaisonné et d'un peu de pelure de champignons. Les viandes étant cuites, passez votre consommé au tamis. Faites-le dégraisser et clarifier avec deux œufs, passez-le à la serviette, et laissez-le réduire jusqu'à la consistance du sirop, en ayant soin de l'écumer. Mettez-le ensuite au bain-marie pour vous en servir pour les mets indiqués.

Volaille (Capilotade de). Levez les membres d'une ou d'un reste de volaille, placez-les dans une casserole; vous passerez dans le beurre un peu d'échalottes hachées, du persil et quatre champignons de même hachés; quand votre beurre sera en huile, vous y mettrez plein quatre cuillères à dégraisser d'espagnole, plein deux cuillères de consommé; faites réduire votre sauce et dégraissez-la; mettez-la sur les membres de volaille, que vous ferez mijoter un bon quart d'heure sur le feu.

Volaille (Filets de) piqués. Vous levez les filets, avec le bout de l'aileron de trois poulardes; vous les parez et les piquez; assujettissez le bout de l'aileron sous votre filet, pour le faire tomber et lui donner de la grâce; vous beurrez votre casserole; mettez de la gelée plein trois cuillères à dégraisser; vous rangez vos filets par-dessus, avec un rond de papier beurré. Une heure avant de servir, vous les mettez au feu; il faut qu'ils ne bouillent ni trop vite, ni trop doucement. Placez un bon feu sur le couvercle; vous prendrez garde au dessus de vos filets. Au bout de trois quarts d'heure, si votre gelée n'était pas assez réduite, vous rendriez le feu plus ardent, et vous la feriez tomber à glace. Au moment de servir, vous tremperez le côté piqué dans votre glace; vous dresserez vos filets sur votre plat; vous mettrez dessous une espagnole travaillée dans laquelle vous ajouterez la glace de vos filets.

Volaille (Purée de). Vous mettrez trois poulardes à la broche; lorsqu'elles seront cuites et froides, vous lèverez les blancs, vous les pilerez bien dans un mortier, vous y mettrez gros comme un œuf de tétine de veau cuite, un peu de sel, de gros poivre de muscade râpée. Vous pilerez de nouveau, pour que le tout se mêle bien ensemble; vous ferez fondre plein deux cuillères à dégraisser de gelée blanche, ou bien de consommé, trois cuillères de béchamel (Voy. béchamel), ou de velouté. Les cinq cuillerées mises dans uue casserole sur le feu, ajoutez-y vos blancs pilés, que vous délayerez; vous ne les laisserez pas bouillir; passez le tout à l'étamine. Quand votre purée sera dans une casserole, vous la tiendrez chaude au bain-marie. Au moment de servir, vous mettrez dedans des croûtons, comme ils sont décrits à la purée de gibier (Voy. purée de gibier, au mot gibier).

Volaille (Soufflé de purée de). Prenez quatre filets de volaille rôtie; coupez-les en

petits dés ; hachez-les bien fin ; quand ils le seront, mettez-les dans un mortier ; joignez-y gros comme deux œufs de tétine de veau, ou un morceau de beurre, un peu de sel et de gros poivre ; pilez le tout ensemble, quand les chairs et la tétine seront bien mêlées ; mettez-les dans une casserole ; versez par-dessus plein quatre cuillères à dégraisser de velouté ; faites chauffer le tout ensemble, sans que cela bouille ; puis passez-le à l'étamine, sans en perdre ; mettez votre purée dans un vase ; joignez-y cinq jaunes d'œufs, que vous mêlerez bien avec votre purée ; puis fouettez deux blancs comme pour du biscuit, et les mêlez avec votre purée ; puis collez un tour de plat de croûtons ; mettez-y votre soufflé ; unissez-le par-dessus, et mettez-le au four, ou sous un four de campagne qui ne soit pas trop chaud ; lorsque votre soufflé sera monté, voyez s'il résiste sous le doigt ; alors servez-le promptement, de crainte qu'il ne tombe : on peut aussi le mettre dans une casserole d'argent, ou des caisses de papier.

Volaille au gratin (Béchamel de). Ayez des débris de poulardes rôties ou de desserte ; émincez-les finement, et ayez soin d'en retirer les peaux et les nerfs ; mettez dans une casserole six cuillerées de béchamel avec un morceau de glace (Voy. Béchamel) ; faites-la bouillir ; ayez soin de tourner votre sauce avec une cuillère de bois, pour qu'elle ne s'attache pas. Au moment de servir, jetez votre émincé dedans ; maniez-le légèrement ; versez-le dans une casserole d'argent ; battez un blanc d'œuf ; étalez-le sur votre émincé ; panez-le avec de la mie de pain et un peu de fromage de parmesan râpé. Faites tomber des gouttes de beurre fondu dessus, et faites-lui prendre couleur au four de campagne, ou avec une pelle rouge ; mettez des croûtons en bouchons à l'entour, et servez.

Volaille (Kari de débris de) (Voyez Kari).

Volaille (Coquilles de) (Voy. Coquilles).

Volaille (Rissoles de) (Voy. Rissoles).

Volaille (Boudin de) (Voy. Boudin).

Volaille (Salade de) (Voy. Salade).

VOL-AU-VENT. Faites un litron de feuilletage, comme il est indiqué ; beurrez-le à dix livres ; donnez-lui cinq tours et demi ; si c'est pour des petits vol-au-vent, donnez-lui six tours ; abaissez-le de la grandeur du plat que vous voulez servir ; prenez un couvercle de casserole de la grandeur du fond de ce plat ; mettez une abaisse bien mince de pâte brisée sur un plafond ; mouillez-la ; posez votre morceau de feuilletage dessus ; appuyez-le avec le rouleau bien également ; posez votre couvercle dessus ; coupez votre couvercle dessus ; coupez votre vol-au-vent ; dorez-le ; cernez-en le couvercle à un pouce et demi du bord ; faites avec votre couteau le dessin qu'il vous plaira, tant sur la bande que sur le couvercle ; mettez-le cuire au four ; sa cuisson faite, levez-en le couvercle ; ôtez la mie qui s'y trouve, ainsi que dans le vol-au-vent, et servez-vous-en pour entrées ou pour entremets ; si c'est pour entrées, mettez-y soit un ragoût à la Toulouse, soit des filets de turbot à la crême, ou tel autre ragoût qu'il vous plaira ; si c'est pour entremets, mettez-y soit légumes, soit des compotes, soit soufflés ; procédez de même pour les petits vol-au-vent.

WAS TRÉFICHE, petite sauce. Vous tournez un peu de persil concassé et blanchi, du rouge de carottes le plus mince possible, et le ciselez très fin, une même quantité de racines de persil, et autant de zestes de bigarrades ou citron ciselés de même que les carottes ; vous faites blanchir le tout ensemble pendant cinq minutes, et les rafraîchissez ; vous mettrez ces ingrédiens dans une casserole avec un peu de cuisson de poisson ; au moment de servir, vous verserez dessus de la sauce au beurre ou de la hollandaise au vinaigre ; remuez le tout ensemble, masquez votre poisson avec votre sauce.

WELCH RABBIT, ou lapin gadlois (Pâtisserie). Faites des rôties de pain, qui soient grillées d'une belle couleur ; ayez du fromage anglais, *dit* Glocester ; ôtez-en la croûte ; coupez-le en petits dés ; mettez-fondre, avec un peu d'eau, dans une cas-

serole; ajoutez-y une pincée de gros poivre rouge, *dit* de Cayenne; étendez sur ces rôties ce fromage fondu; glacez-les avec une pelle rouge, en la tenant élevée dessus à une certaine distance, pour leur faire prendre une belle couleur : cela fait, dressez-les sur un plat, et servez à côté de la moutarde anglaise.

WIL COTELETTES. Voy. VEAU (Côtelettes de).



XANTHURUS DES GRANDES-INDES. Poisson des Indes-Orientales, que les Hollandais appellent *geelstard;* il est de la grosseur et de la forme d'une carpe; sa chair est d'un bon goût et très saine.

XOCOXOCHITL. Arbre semblable au laurier des Magellans, qui produit ce que les Espagnols appelle *poivre de Tabasco*. C'est un fruit qui pend en forme de grappes, dont les grains deviennent noirs, et tiennent lieu de poivre dans quelques contrées du Mexique. On l'emploie aussi en médecine.

XUTAS. Espèce d'oie des Indes-Occidentales, facile à apprivoiser. Les habitans de la province de Quito s'en nourrissent.



YACOU, OU MARAIL. Faisan de la Guyane, faisan brun du Brésil, faisan verdâtre, ou, suivant M. Brisson, dindon du Brésil sans caroncule au front, c'est un oiseau un peu plus gros qu'une poule; sa longueur, depuis le bec jusqu'au bout de la queue, est d'un pied et demi. Le marail est un oiseau peu farouche, il s'apprivoise très aisément; son cri exprime assez les mots: *quan, quan, yacou, yacou*. M. Sonnini observe que les Indiens ne donnent presque généralement pour nom aux oiseaux que leurs cris mêmes. En France, il en est de même pour plusieurs oiseaux, entre autres la caille et le coucou.

Un exemple d'amitié conjugale, bien rare chez les animaux, est attribué au yacou. Si l'un des deux époux est tué ou blessé

par un chasseur, l'autre, après s'être sauvé sur le coup, revient à l'instant expirer sur le corps de son compagnon du même genre de mort; de sorte que, lorsque le chasseur tue un de ces oiseaux, il est sûr de voir arriver le second s'offrir de lui-même à ses coups. M. Sonnini ajoute que cet oiseau pourrait être élevé dans une basse-cour, où sa chair serait plus délicate ayant une nourriture réglée.

YECOLT, ou ycolt. C'est un fruit de l'Amérique qui, au rapport de Lémery, est long couvert de plusieur écailles, de couleur châtaigne, et a quelque ressemblance avec la pomme de pin; il renferme une espèce de pruneau long qu'on mange avec plaisir. Ce fruit croît à la Nouvelle-Espagne, sur un palmier de montagne nommé en latin *yocoltus arbor;* les Américains l'appellent *guichele popotli.* On fait avec ses feuilles un fil assez fin, mais très fort, qui fait d'excellente toile.

YEUX de veaux en cuisine. Pour les servir en hors-d'œuvre, on en ôte ce qui est mauvais; on les fait blanchir et cuire sur la braise, avec vin blanc, bouillon, bouquet garni, sel, poivre; quand ils sont cuits, on peut les déguiser de différentes façons. Si on les met à la Sainte-Ménehould, on les pane, on les fait griller, et on sert dessous une sauce à la provençale. Etant cuits à la braise, ils se servent avec différens ragoûts, comme concombres, petits ognons et un salpicon.

YOKOLA. C'est ce qui sert de pain aux Kamtschadales et aux peuples sauvages de la Sibérie Orientale.

Le yokola se prépare avec toutes sortes de poissons que les habitans prennent et divisent en six parties. Ils font sécher les côtés et la queue en les suspendant à l'air; ils préparent séparément le dos et la partie la plus mince du ventre, qu'ils fument et font sécher sur le feu; ils amassent les têtes dans des creux d'arbres, où elles fermentent jusqu'à corruption; ils les mangent, malgré leur odeur infecte; les côtes et la chair qui y restent attachés se sèchent et se réduisent en poudre qu'ils mêlent dans leurs alimens. On sèche de même des plus gros os, qui servent de nourriture aux chiens. L'on remarque que la chair de l'esturgeon domine dans l'yokola.



ZANTE-TARTE, ou gateau de sable. (Voy. gateau).

ZEE-COOL, ou chou de mer (Voyez chou).

ZEEDRAAK, ou dragon marin. C'est un poisson des Indes orientales; les nageoires que ce poisson a sur les ouïes, lui servent d'ailes. Il n'y a que les plus pauvres parmi les Indiens qui mangent le zéedraak; la chair en est insipide; il est si cartilagineux, qu'en l'écorchant, il lui reste peu de chair.

ZENDEL, ou zingel, ou kolez. Noms allemands et hongrois donnés à un poisson du Danube, qui, au rapport de Rondelet, est fort estimé. La chair en est très délicate; on en voit beaucoup à Vienne. Le zendel est de la grandeur de la carpe, mais large, épais, blanc, semblable à la truite

saumonée. Ce poisson se trouve aussi dans plusieurs lacs et rivières de l'Allemagne.

ZINGI. Fruit des Indes orientales, qui a la forme d'une étoile; il a l'odeur et le goût pareils à ceux de l'anis, ce qui fait qu'en Europe on l'appelle *anis des Indes*. Les Orientaux se servent de ce fruit pour préparer leur thé et leur sorbet.

FIN.

